

## Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta serviti con burrata, pomodorini confit e olive di Riviera	€ 24,00
Polpo cotto ai carboni, zucca, yogurt e limone salato	€ 20,00
Tartar di vitello, aria di pomodori, salsa tonnata, cipolle in saor	€ 18,00
Vellutata di funghi porcini, lumache brasate, erbe, finta terra	€ 18,00
L'orto nel piatto... in varie cotture e consistenze	€ 16,00

## I Primi Piatti:

Gnocchi di patate "home made", granchio, salicornia e scampo crudo	€ 19,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 22,00
Il ricordo di una Paella...	€ 19,00
Ravioloni di anatra, fonduta di nostrano di montagna, barba di frate	€ 17,00
Strozzapreti ai piselli, crema Parmantier, barbabietola, erbe aromatiche	€ 15,00

## I Secondi piatti:

Lomo di baccalà con pistacchi, quinoa, zuppetta di pesce	€ 22,00
Tatakya di Storione, patata soffiata, piccole verdure alla soia	€ 22,00
Filetto di Fassona, fois gras, salsa al porto, tartufo nero	€ 30,00
Guancetta di maiale iberico al lugana, ketchup di carota, crocchetta di patate	€ 20,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 18,00

### **Aperitivo, quattro stuzzichini dalla cucina, il nostro pane caldo e coperto € 4,50**

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, latte e derivati, anidride solforosa, lupini e molluschi). Alcune preparazioni possono subire l'abbattimento per mantenere le proprietà organolettiche. Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.

## Menu degustazione

Aperitivo & quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

Ceviche di Storione

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampi, capasanta con burrata, pomodori confit e olive di Riviera

Seppia ripiena di gamberi con crema di pomodoro al nero

Gnocchi di patate "home made", granchio, salicornia e scampo crudo

Lomo di baccalà con pistacchi, quinoa, zuppetta di pesce

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

**Menu servito per tutto il tavolo**, comprensivo di acqua e una bottiglia di vino bianco Cantina Saottini

**€ 65 a persona** (60€ con vino escluso)