

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta serviti con burrata, pomodorini confit e olive di Riviera	€ 25,00
Code di scampo in pasta kataify, scarola spadellata e mayo con ricci di mare	€ 24,00
Insalata di quaglia, carciofo, barbabietola e wasaby	€ 18,00
Filetto di manzo servito crudo, salsa all'uovo e i suoi abbinamenti	€ 22,00
Crostatina salata , uovo a 65°, asparagi , fonduta di formaggi e tartufo nero	€ 17,00

I Primi Piatti:

Linguine cacio & pepe, gambero blu della Nuova Caledonia e nocciole tostate	€ 21 ,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 23,00
Risotto Carnaroli alla erbe, anguilla al bbq, limone salato e uova di aringa	€ 19,00
Bigoli al torchio trafileti a mano al sugo di anatra e ristretto al porto	€ 19,00
Casoncelli al Bagoss , erbe e zafferano	€ 18,00

I Secondi piatti:

Filetto di rombo alla mugnaia, cime di rapa aop e asparagi	€ 24,00
Ombrina confit in crosta di gamberi, millefoglie di patate e zucchine	€ 24,00
Scottadito di agnello ai carboni e marmellata di melanzane e cardoncelli	€ 23,00
Coniglio disossato alla bresciana in crosta di erbe fini e crema di mais	€ 22,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 19,00

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). Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.

Menu degustazione

Aperitivo & quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

Cevichè di Storione

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

Linguine cacio & pepe, gambero blu della Nuova Caledonia e nocciole

Gnocchetti di patate al sugo di gallinella, limone e salicornia

Ombrina confit in crosta di gamberi, patate e zucchine

Mousse al cioccolato, gelato alla nocciola e caramello salato

Caffè e piccola pasticceria

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

€ 68 a persona (62 € con vino escluso)