

## Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori confit e olive di Riviera	€ 25.00
Terrina di salmone marinato, verdure croccanti, salsa tzatziky	€ 17.00
Polpo cotto ai carboni, parmigiana scomposta, chips di mais	€ 20.00
Tartar di Fassona, fois gras e fichi	€ 19.00
Crostatina salata, uovo a 65°, porcini, fonduta di grana e tartufo estivo	€ 17.00

## I Primi Piatti:

Ravioli di scorfano, bisque di scampi e salicornia	€ 18.00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 25.00
Risotto alle biette, lumache e mazzancolle (min. per 2 persone)	€ 19.00
Maccheroncini trafileti al bronzo, sugo alla vaccinara e riduzione al Porto	€ 17.00
Gnocchi di barbabietola, Bagoss, erbette	€ 17.00

## I Secondi Piatti:

Sandwich di triglia con spinaci, zucca e nocciole	€ 24.00
Lomo di baccalà confit, gazpacho di pomodoro e quinoa soffiata	€ 24.00
Asado di manzo BBQ, mousseline di patate e fondo di cottura	€ 22.00
Coniglio disossato alla bresciana in crosta di erbe fini, 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). A vostra disposizione la lista completa degli allergeni presenti nei piatti.

## **Menu degustazione mare:**

Aperitivo & 4 stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

Ceviche di pescato del giorno

Gamberoni in pasta kataifi e salsa Bernese

Linguine di Gragnano, peperoni, acciughe di Sicilia, stracciatella e quinoa

Sandwich di triglia con spinaci, zucca e nocciole

Pluma di Patanegra, burrata e crudo di gamberi rossi

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

***Menu servito per tutto il tavolo, comprensivo di acqua e vino di nostra selezione***

***€ 68 a persona ( 65€ con vino escluso )***