

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori confit e olive di Riviera	€ 25,00
Aragostella al BBQ, verdure all'orientale e dressing agli agrumi	€ 26,00
L'insalata di mare! 2.0	€ 18,00
Animella di vitello arrostita, maionese di fichi e verdure al cardamomo	€ 18,00
Vellutata di funghi porcini, lumache brasate, erbe di campo, tartufo e finta	€ 17,00

I Primi Piatti:

Calamarata al ragù di moscardini, salicornia e uova di salmone	€ 18,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 25,00
Fregola risottata patate&cozze, stracciatella, mazzancolle e lime	€ 20,00
Ravioloni di brasato, crema di mais e mirtilli	€ 17,00
Gnocchi di zucca, fonduta di Stilter e tartufo	€ 17,00

I Secondi Piatti:

Coda di rospo confit, olio di pomodoro, crumble di olive, melanzana arrosto	€ 22,00
Tonno scottato al myso, avocado e salsa ponzu	€ 24,00
Petto di faraona CBT alla bresciana, zucca e pesto di cicoria	€ 22,00
Scottadito di agnello in crosta di pistacchio, soia ai funghi e millefoglie	€ 24,00
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 con la lista completa degli ingredienti e allergeni presenti nei piatti.

Menu Degustazione

Aperitivo e quattro stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

Sashimi di pescato con verdure croccanti e olio al lime

Insalata di mare 2.0

Gamberi in pasta kataifi, misticanza croccante

Fregola risottata patate&cozze, stracciatella e crudo di mazzancolle

Storione Confit, zucchini scapece e tartufo nero

Dessert del giorno

Caffè e biscotteria

Menu servito per tutto il tavolo comprensivo di acqua e una bottiglia di vino bianco ogni
due persone di nostra selezione

€ 68 a persona (€ 65 vino escluso)