

Per iniziare

Baccalà Mantecato

€12

Ostrica Gillardeau/Alla Bourguignonne

€ 7/€ 8

Gamberesse Fritte

€ 16

Antipasti

Seppie, Patata e Nduja

€ 20

Trippa di Baccalà alla Parmigiana e Origano Cubano

€ 25

Tartare di Pecora, Ostrica, Nocciola e Limone Candito

€ 23

Crudo Misto di Pesce

€ 40

Carpaccio di Ricciola Dry Age, Porcini e Salicornia

€ 30

Primi

Linguina con Acciughe, Burro Affumicato, Alghe e Pane al Miele

€ 20

Spaghetti alle Vongole e Bottarga

€ 24

Bottoni di Faraona, Formaggio di Capra, Rabarbaro

€ 22

Plin di Ricotta, Gambero Rosso, Kumquat Candito

€ 25

Secondi

Pescato del Giorno al Bbq, Carciofi, Topinambur e Salsa al Pepe

€ 30

Schnitzel di Baccalà, Pil Pil, Tuberi e Radicchio in Agro

€ 30

Capriolo, Bagnacauda, Bieta e Limone Fermentato

€ 30

Rombo, Finferli e Tartufo

€ 40

Dolci

Brownie al Cioccolato, Nocciola e Cardamomo

€ 10

Cioccolato Bianco, Tè Nero e Pesca

€ 10

Tiramisù

€ 8

Meringa d'Asina, Pane Noci e Uvetta, Mostarda di Fichi

€ 12

Percorso Degustazione con 5 Portate dalla Cucina & Dolce

(il menù si intende per l'intero tavolo)

€ 90

Abbinamento 5 Vini

€ 50

Coperto € 4,50 Acqua € 3,50 Pane Ripasso € 2,50 Caffè € 2,50

*invitiamo i nostri ospiti a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti

*in caso di indisponibilità del prodotto fresco, utilizziamo prodotti abbattuti da noi