



*Cena*



# Antipasti

## CRUDO DI MARE

€28

Ostrica rosa, Ostrica Belon, cicala, mazzancolla, scampo, gambero blu e gambero rosso del Mediterraneo, carpaccio di branzino  
3,5,9,10,11,14

## TIMBALLO DI PORRI E PATATE €10

Patate, Porri, Asiago DOP, Parmigiano e Nocciole  
1,2,3,13,14

## TAGLIERINO DI PORCHETTA DI ARICCIA IGP

€9

Porchetta di Ariccìa IGP, stracciatella artigianale, giardiniera e "pinzini" caldi a parte  
14

## BATTUTA DI CAVALLO

€15

Battuta di cavallo 120gr, olio, sale e pepe con pane carasau a parte  
3,14

## CARPACCIO DI CERVO

€16

Filetto di cervo battuto, sale olio e pepe, maionese ai lamponi spinacino e cialda croccante con riduzione di mirto e cabernet  
3,7,10,

## SALMONE MARINATO

€14

Salmone rosso selvatico marinato agli agrumi, medaglioni di pan brioche aromatizzato al timo, yogurt greco e salsa prezzemolo  
3,8,10,11,13,14

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI €10

Degustazione di formaggi dal fresco all'erborinato, accompagnati da confetture e mieli. Pane carasau a parte  
3,14

## OSTRICHE ROSA DEL DELTA

€8 AL PZ.

Ostrica Tarbouriech di Scardovari, Delta del Po

## OSTRICHE PIATTA BELON

€4,5 AL PZ.

Ostrica piatta Belon des Hermelles, Bretagna

## SCAMPI

€3,5 AL PZ.

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio





# Primi

## TAGLIOLINO, ASPARAGI, GUANCIALE TUORLO MARINATO €18

Tagliolino fatto in casa con asparagi di Pernumia, polvere di guanciale, croccante di grana e tuorlo marinato

8,10,13,14

## RISOTTO ERBETTE E CAPRINO €15

Risotto acquarello, erbe di campo e fonduta di caprino  
(a richiesta aggiunta tartufo nero pregiato €5)

2,13,14

## FUSILLONE CACIO PEPE E GAMBERO ROSSO €18

Fusillone di Gragnano IGP pecorino romano, pepe nero,  
gambero rosso di Mazzara del Vallo

8,9,14

## PASTA MANDORLE E SARDE €14

Linguina di Gragnano IGP crema di alici, mandorle tostate e sarda fritta

1,8,11,13



Gluten free



Vegetariano

Tutta la frutta e la verdure utilizzata nella nostra cucina proviene da agricoltura biologica a Km 0





# Secondi

## FILETTO DI SGOMBRO €18

Filetto di sgombro scottato al cannello, patate schiacciate, chips di patate viola, panna acida e lamponi freschi  
11,14

## FRITTO DI MARE €27

Fritto misto croccante in tempura e maispan di scampo, mazzancolla, merluzzo, sarda, cicala, gambero, polpo, sgombro, verdure miste in tempura e polenta accompagnato da sorbetto  
5,9,11,12,14

## TARTARE DI FASSONE €18

Battuta di fassone piemontese alla tartara, burro salato, insalatina mista, senape in grani e crostoni di pane caldi a parte  
3,10

## TARTARE VEGETALE €16

Tartare dell'orto, ovetto a pressione, crema di nocciole e pistacchio e crostoni di pane caldo a parte  
3,10,13

## COSTOLA DI VACCA €18

Costola di vacca brasata servita con puré di patate, cipolle borettane e riduzione di porto all'arancia  
2,7,13,14

## RIBS DI PLUMA €22

Costolette di suino iberico cbt, salsa bbq e salsa demi-glace servita con indivia belga scottata  
3,7

## FILETTO DI CERVO 200g €24

Filetto di cervo accompagnato da una salsa ai frutti rossi

## WAGYU A5 GIAPPONE €29

Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5, 100g

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





# Le Carni

*I tagli della nostra carne provengono da razza Garronese inferiore ai 18 mesi, nata in Francia, allevata e macellata in Italia con una frollatura da 30 a 60 giorni.*

**STRAECCA DI MANZO      200gr      €18**

Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza servita con patate al rosmarino

**PICANHA 220g      €20**

Punta di sottofesa servita con patate al rosmarino

**BISTECCA ALLA FIORENTINA      €6/etto**

La Bistecca alla fiorentina, reverse searing, 1300g circa.

**COSTATA      €5,5/etto**

La Costata, reverse searing, 800g circa.

**TOMAHAWK      €6/etto**

Il tomahawk, reverse searing, 1400g circa.

**CONTORNI      €4,50**

Patate al forno al rosmarino

Verdure al forno

Erbe cotte



---

# *Legenda allergenici:*

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.