



Cena



Antipasti

Antipasti

CRUDO DI MARE

Ostrica rosa, Ostrica del giorno, mazzancolla, scampo, gambero viola e gambero rosso del Mediterraneo, carpaccio di cernia
3,5,9,11

€29

TEMPURA

Fiori di zucca in tempura e gamberoni in tempura e maispan, spinacino fresco, limone candito e maionese al basilico
9,13

€13

TAGLIERINO DI CULATTA

€10

Culatta emiliana IGP, stracciatella artigianale, giardiniera e "pinzini" caldi a parte
8,14

CEVICHE DI CERNIA

€16

Piatto originario dell'America Latina, carpaccio di cernia del Mediterraneo marinata al lime e coriandolo con julienne di cetriolo e cipolla rossa marinata
11

CARPACCIO DI CERVO 140gr

€17

Filetto di cervo battuto, sale olio e pepe, salsa alla fragola spinacino e cialda croccante di riso con riduzione di mirto e cabernet
3,7,10

KASHK

€13

Piatto d'origine Persiana, composto da battuta di melanzana leggermente affumicata, yogurt fermentato, noci, polvere di menta, chips di cipolla e aglio servito su pan brioches artigianale
1,8,13,14

RICCIOLA MARINATA

€14

Ricciola dell'Adriatico marinata 12h agli agrumi con salse alla fragola, albicocca e basilico
3,11,13,

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 DEL GIORNO

da €4 a 6,5 AL PZ.

Ostrica del giorno, chiedere disponibilità

SCAMPI

€3,5 AL PZ.

Gluten free

Vegetariano

No lattosio



Primi

Primi piatti

TAGLIOLINO AL CONIGLIO €17

Tagliolino fatto in casa con ragù bianco di coniglio, jus di carne ed olio al timo limonato

(a richiesta aggiunta tartufo nero pregiato €6)

2,7,8,10,13,14

RISOTTO TRIGLIA E POMODORO €22

Risotto acquarello, triglia di scoglio scottata, coulis di pomodoro datterino, limone candito e polvere di cappero di Pantelleria

7,11,13

RAVIOLONE ALLA BURRATA €14

Raviolone fatto in casa ripieno di burrata artigianale e zest di limone su brodetto di acqua di pomodoro, timo, origano e crosta di parmigiano

8,10,13,14

BUSARA €16

Linguina di Gragnano IGP con bisque di crostacei, gambero sfumato al brandy, salsa di pomodoro San Marzano e profumo all'anice

7,8,9,11,13

 Gluten free

 Vegetariano





Secondi

Secondi

FILETTO DI ROMBO



€18

Filetto di rombo con caponatina catanese e salsa al basilico

1,2,11,13

FRITTO DI MARE



€28

Fritto misto croccante in tempura e maispan di scampo, mazzancolla, merluzzo, sarda, cicala, gambero, polpo, verdure miste in tempura e polenta accompagnato da sorbetto artigianale

9,11

TARTARE DI FASSONE

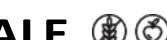


€18

Battuta di fassone piemontese alla tartara, verdure croccanti, senape in grani e crostoni di pane caldi a parte

3,8,10,11

TARTARE VEGETALE



€16

Anguria cotta a bassa temperatura e disidratata condita con il classico condimento alla francese

3,13

FILETTO DI SUINO IBERICO



€25

Filetto di suino iberico marinato, chutney di frutta di stagione ed acetosella

3,13

COSTOLETTE DI AGNELLO



€22

Costolette di agnello cotto a bassa temperatura e grigliato con pure di carote viola e salsa alla menta

3,13,14

WAGYU A5 GIAPPONE 110gr



€30

Tagliata di controfiletto di Wagyu originale Giapponese A5 e salsa al wasabi

13

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 200g €20

Punta di sottofesa servita con patate al rosmarino

BISTECCA ALLA FIORENTINA €6/etto

La Bistecca alla fiorentina, 1300g circa.

COSTATA €5,5/etto

La Costata, 800g circa.

TOMAHAWK €6/etto

Il tomahawk, 1400g circa.

CONTORNI €4,50

Patate al forno al rosmarino

Verdure al forno

Caponata catanese

1,2,13

Coperto € 3,00

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano



Legenda allergeni:

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.