



ELEGANZA ∞ BONTÀ ∞ GENTILEZZA

PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO, RISCOPRITE IL PIACERE DI STARE IN UN POSTO SPECIALE

L'ENTRÉE

BATTUTA DI FASSONA IN SANDWICH 29	ZUPPETTA DI CECI NORCINI 24
con carciofo fritto, gel al limone e maionese di salsa verde	con ceci neri tostati, cavolo nero e focaccina all'olio
TATAKI DI CUORE DI VITELLO 23	SPIEDINO DI BACCALÀ 28
con barbabietola, radicchio rosso marinato e french dressing	mantecato e fritto con polenta tostata e cipolline in agrodolce

IL PRIMO

TAGLIOLINI CON LUMACHE IN INZIMO 26	CONCHIGLIONI RIPIENI DI CROSTACEI 29
di nostra produzione con crema di mandorle e anacardi croccanti	con carpaccio di scampi, zuppetta ridotta di pesce e polvere di capperò
PLIN RIPIENI DI CONIGLIO 25	RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO 25
di nostra produzione con spuma di parmigiano e crumble di olive taggiasche	con crema di broccolo, cime di rapa arrosto e maionese al peperoncino

IL SECONDO

ROLLÈ D'AGNELLO IN SFOGLIA 36	PETTO D'ANATRA 38
con millefoglie di patate al fieno, salsa olandese ed il suo fondo	con rocher di fegatini alla nocciola, ròsti di zucca e carota in declinazione
FILETTO DI MAIALINO SVIZZERO 37	RANA PESCATRICE IN ALGA NORI 39
ripieno di luganega e tatin di porcini con maionese al prezzemolo e spuma alla senape	con cipollotto, funghi shiitaki e fondo bruno teriyaki

MENU DEGUSTAZIONE

ESPERIENZA DA CONDIVIDERE CON TUTTO IL TAVOLO 79 p.p.
composizione di 4 portate a fantasia dello chef

Gentili Ospiti, su richiesta saremo lieti di informarvi in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono generare allergie o intolleranze. La provenienza di carni e pesci è esposta all'interno del locale. Tutti i nostri prezzi sono espressi in franchi e sono comprensivi di IVA.

RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA CHE LA NOSTRA CUCINA È TOTALMENTE ESPRESSA
I TEMPI D'ATTESA SONO DUNQUE RELATIVI AI TEMPI DI COTTURA DI OGNI MATERIA PRIMA