

Antipasti

Carpaccio di Angus fumè, Parmigiano in due consistenze, carciofi, sfere al balsamico

14

Stufatino di cinghiale e pere con polenta tenera

10

Uovo 65°, crema di patate al Taleggio, tartufo nero

12

Sopressa di casa e polenta ai ferri

10

Insalatina di radicchio tardivo, arance, salmone affumicato e mandorle

10

Tentacoli di polpo arrostiti, ceci, broccoli e zucca

14

Crudo di pesce

25

Primi Piatti

Fettuccine di grano saraceno al cinghiale, mirtilli e pecorino di Pienza

12

Tortelli di cotechino, acqua di Parmigiano e lenticchie di Ustica

12

Risotto alla rapa rossa, salsa al Camembert e salsiccia di Bra (min. 2 persone)

12

Vellutata di zucca e tartufo nero

10

Bigoli aglio, olio, asparagi di mare, crudo di gambero e bottarga di tonno

16

Gnocchi di patate al nero, scampi, broccoli e bisque di crostacei

15

Secondi Piatti

Costolette di agnello alla griglia, carciofi e radicchio, confettura di cipolle rosse
18

La guancia brasata al vino rosso, soffice di patate, porri e tartufo nero
16

La pluma di maialino iberico alla griglia, patate e puntarelle
20

Steak Tartare
24

Selezione di formaggi
22

Fiorentina
(consigliata per due persone)
5,5/etto

Costata di Sorana
4,5/etto

Chateaubriand
(consigliato per due persone)
48

Tomahawk di Wagyu
(consigliato per due persone)
100

Dal mare

Pescato del giorno
(per due persone)
52

Trancetto di orata, fonduta allo zafferano e carciofi croccanti
20

Desserts

Tortino di mele e gelato alla vaniglia

7

Tiramisù

7

Mousse al cioccolato, arachidi, rice krispies e gelato al caramello salato

7

Sorbetto all'arancia, salsa alla mandorla e meringa al caffè

6

Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate

6

Gelato al cioccolato, crema di pere, esplosione al rum e crumble integrale

7

Al Calice

Moscato di Sicilia – Carlo Pellegrino

Friularo di Bagnoli Passito docg – Il dominio di Bagnoli

Verduzzo friulano passito – Conte d'Attimis-Maniago

Sauternes – Chateau Lange-Reglat

Fior d'Arancio spumante – Terre Gaie

Rum Don Papa