

*"Non siamo fenomeni,
siamo semplicemente NOI"
Antonella & Roberto*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi).

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari ed etichette originali delle materie prime per informarVi della eventuale presenza di allergeni.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni ingredienti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Servizio e coperto 5.00 €

Antipasti

Il polpo

Doppia cottura, ceci e bitter al cioccolato

22.00 euro

La gran crudité di mare

selezione di ostriche, crostacei e carpacci**

45.00 euro

*Il cuore di capasanta**

Cre moso al caffè, frutta secca e topinambur

26.00 euro

Culatello di Zibello

Giardiniera e insalatina alla russa

35.00 €

La tartare di Fassona piemontese

midollo, balsamico, uovo di quaglia e Parmigiano

24.00 euro

*La Rosa di sfoglia**

Cipolla caramellata, provolone silano, fonduta al parmigiano e 'nduja

18.00 euro

Selezione di formaggi

Degustazione di Parmigiani 18 Euro

Degustazione di formaggi italiani e francesi 21 Euro

Primi Piatti

I maccheroncini di pasta fresca

Gamberi rossi di Mazara, bottarga di Muggine e carciofi*

29.00 euro

Gnocchetti di patate

Calamaretti, cime di rapa, acciughe del Cantabrico e ricci di mare

29.00 euro

I picci

Pecorino di Pienza, cipolla di Tropea e guanciale

17.00 euro

Il riso Carnaroli "Riserva San Massimo"

Mantecato al Barbaresco "Pelissero", Castelmagno e salsiccia di Bra

27.00 euro

Fagotti di farro al caprino

Polvere di caffè, noci e profumo di arancia

24.00 euro

Secondi Piatti

*La ricciola**

Radicchio tardivo, mango, pesto e noci di Macadamia

30.00 euro

Il cuore di baccalà

Al vapore con carciofi croccanti

25.00 euro

La quancia di Fassona

Cotta a bassa temperatura con polentina

28.00 euro

La milanese di vitello

la classica cotoletta (min 400 g) cotta nel burro e salvia con patate

33.00 euro

Il cubotto di Fassona Piemontese

Roquefort, foie gras e cipolla confit

35.00 euro