



ANTIPASTI TRADIZIONALI

BURRATA E PAPPÀ Burratina con Pappa alla Toscana	23
PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane, San Marzano e Mozzarella	23
LATTUGHINO E AVOCADO Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino	21
ZUCCHINA TROMBETTA E CAPRINO Zucchine, Caprino e Limone Candito	19
CARCIOFO INFORNATO Mammola Infornata, condita con Bagnetto Rosso	25
CULATELLO E GRISSINI Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini	27
VITEL TONNÈ cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi	27
SARDE AFFUMICATE Sarde affumicate, servite con Peperone Corno	23
IL PATA NEGRA Pata Negra 36 mesi e Noci Pecan	33

ANTIPASTI SPECIALI

UOVO E TARTUFO Uovo, Fonduta di Raschera e Tartufo Nero	27
FOIE GRAS E VISCIOLE Terrina di Foie Gras con Visciole	33
CARPACCIO DI WAGYU* Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolada e Salsa Giaratana	35
KING CRAB* con Avocado, Datterini, Pomodoro Camone, Sedano, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana	55
CAPASANTA E CAVIALE* Capasanta St. Jacques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale	43

TARTUFO NERO 13 (6/7gr)

coperto 6

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DI MANZO con Capperi, Scalogno, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips	26
CARPACCIO DI GAMBERI* con Arancia e Cetriolo marinato	38
TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro e Cipolle di Tropea	28
TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO* Scampi, Avocado e Limone	28

PASTA E RISOTTI

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Ragù di Culatello e Manzo e Parmigiano Reggiano	29
RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne di Manzo, Pastinaca e Sugo d'Arrosto	28
GNOCCHI ALLA GENOVESE con Pesto al Basilico, Caprino della Valbrenna e Limone	27
LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano	35 a persona
FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA* Fusillone con Pomodoro della Masseria, Vodka e Scampo Porcupine	33
RAVIOLI MODENESI Ripieni di Spinaci con Datterino Rosso e Ricotta Salata	28
RIGATONI AL TARTUFO Rigatoni e Tartufo Nero	36
LINGUINE ALL'ASTICE con Pomodorini e Basilico	47
RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi) con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia "La Gioia"	31
RISOTTO AI PORCINI con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo	35

Per vivere appieno l'esperienza, suggeriamo
un minimo di due portate per cena.

SECONDI

LA TAGLIATA Selezionata di Manzo e Dragoncello con Patate	39
LA COSTINA DI MANZO CON PURÈ DI ZUCCA cotta a bassa temperatura per 36 ore, Tartufo, Trito di Erba, Cipollina, Peperoncino Fresco e Demi Glace	42
COSTOLETTA MILANO La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro con Pomodorini e Rucola	45
FILETTO ALLA VORONOFF Filetto di Manzo, Salsa alla Voronoff, Mazzetto Aromatico e baby Carote all'Armagnac	47
CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto all'emiliana con accompagnamento	58 a persona
TONNO E FOIE GRAS* Tonno Rosso scottato con Foie Gras	48
BLACK COD* con Yuzu, Miso e Bietole ripassate	50
BRANZINO IN PAPILLOTE Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure, Salsa di Pomodorino e il suo Fondo	45
UOVO GRATINATO con Crema al Parmigiano, Verdure di stagione e Funghi	26

CONTORNI 10

PURÈ DI PATATE - PATATE INFORNATE
INSALATINA VERDE - POMODORINI E CIPOLLA
ZUCCHINE OLIO O MENTA - INSALATINA DI RUCOLA
PURÈ E TARTUFO NERO 18



**LA GIOIA HAND PAINTED
CERAMIC OIL BOTTLE**
olio 100% italiano estratto a freddo da
Olive Taggiasche e Coratina
190

In caso di allergie o intolleranze, è possibile rivolgersi al personale di servizio per consultare la lista degli allergeni.
Il pesce crudo somministrato in questo esercizio è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo in conformità al Regolamento CE 853/04.
* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine