

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA E PAPPÀ Burratina con Pappa al Pomodoro	19
INDIVIA E AVOCADO Indivia Belga e Avocado Hass con Pecorino Sardo Dop	18
PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella	19
PUNTARELLE E ACCIUGHE Puntarelle, Acciughe del Cantabrico e Aceto di Borgogna	18
ALICI E PAN BRIOCHE Alici Galiziane e Cipollotto su Pan brioche	19
TARTARE DI FASSONA Tartar di Fassona Piemontese, Parmigiano "Vacche Rosse" e Rucola Selvatica	18
CULATELLO E GRISSINI Culatello di Zibello Spigaroli e Grissini al Riso Ermes	23
PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi	27
TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea	23
KING CRAB SALAD con Datterino, Avocado e Olive Taggiasche	43
TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento	26
BATTUTA DI GAMBERI MAZARA con Arancie Bionde ed Erbe delle Dolomiti	28

SPECIALI

VITEL TONNÈ cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	25
CARPACCIO DELLE LANGHE con Salsa Tonnata e Noccioline delle Langhe	23
SANDWICH DI BIANCA ROMAGNOLA Diaframma con Mayo d'arrosto, tabasco e Cipolla Marsicana Caramellata	21
UOVO E CAVIALE Uovo Pochè al Caviale Osietra, spuma al Topinambur e Tartufo Uncinatum	29

LA GIOIA

I PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo D'arrosto	25
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'Uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	23
LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano Crosta Nera stagionato 36 mesi (suggerito con aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +13pp)	26pp
PASTA E FAGIOLI Mezzi Rigatoni e Coralli su crema di Fagioli Cuneesi, Triglie dell'Adriatico, Cozze Tarantine e Tartufo Nero Uncinatum	26
BOTTONI DI ZUCCA ripieni di Zucca con Fonduta di Toma e Senape in grani	26
GNOCCHETTI AGLI SCAMPI Fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi, Corbarino Giallo e Basilico di Prà	27
TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	29
LINGUINE ALL'ASTICE Linguine Monograno Felicetti all'Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine	39

I RISOTTI

MILANESE D'ORO Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi)	24
RISOTTO AI PORCINI Riso "Azienda agricola Salera", Burro Ocelli e Funghi Porcini di Borgotaro	26

TARTUFO NERO UNCINATUM 13
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

Minimo di 2 portate per commensale a cena

SECONDI

FILETTO Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico	39
COSTOLETTA ALLA MILANESE La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro	36
CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano	43pp
LA TAGLIATA Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	35
AGNELLO D'ALPAGO Stinco di Agnello d'Alpago con il suo fondo e Purè di Patate	38
ASTICE AL BEURRE BLANC Astice Blu Scozzese Beurre Blanc Bisque e Crostone Di Pane	39
BRANZINO ALLA SANDRINO Branzino con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primula	33
TONNO E FOIE GRAS Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras ed Erbe delle Dolomiti	36
BLACK COD Con Yuzu, Miso e Bietole ripassate	48
UOVO E FUNGHI Uovo con Funghi di stagione, Spinaci e mousse di Parmigiano	25
- PESCATO DEL GIORNO - (secondo disponibilità)	120€/kg

CONTORNI

PURÈ DI PATATE 10
PATATE INFORNATE 9
CICORIA RIPASSATA 9
FUNGHI DI STAGIONE 11 / 15
POMODORINI E CIPOLLA 9
SPINACI AL BURRO "BEPPI NOCELLI" 8
PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15
PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM 16

coperto 5