

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

<b>BURRATA E PAPPA</b>	16
<i>Burratina con Pappa al Pomodoro</i>	
<b>FINOCCHI E AVOCADO</b>	16
<i>Insalata di Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP</i>	
<b>PARMIGIANA ALLA TOMMASO</b>	17
<i>Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella</i>	
<b>INSALATINA DI CARCIOFI</b>	17
<i>Carciofi Viola Crudi e Pecorino Sardo DOP</i>	
<b>BATTUTA DI GAMBERI</b>	26
<i>Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Arance Bionde e Germogli di Ravanello</i>	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b>	19
<i>Al Burro Salato della Normandia</i>	
<b>TARTARE DI FASSONA</b>	16
<i>Piccola Tartare di Controfiletto e Olive Leccine</i>	
<b>IL CULATELLO</b>	19
<i>Culatello di Zibello DOP e Grissini</i>	
<b>PATA NEGRA</b>	25
<i>Jamon Iberico de Cebo 36 mesi tagliato al coltello</i>	
<b>TARTARE DI TONNO ROSSO</b>	21
<i>Tartare di Tonno Rosso Pinna blu del Mediterraneo, Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea</i>	
<b>KING CRAB SALAD</b>	39
<i>Alsakan King Crab, Datterino di Sicilia, Avocado Hass, Olive Taggiasche e Basilico di Pra</i>	
<b>TARTARE DI SCAMPI &amp; AVOCADO</b>	25
<i>Scampi dell'atlantico, Avocado e Limone di Sorrento</i>	

## SPECIALI

<b>CAPELANTE ALLA MEDITERRANEA</b>	23
<i>con Agrumi, Olive, Peperoncino e Finocchietto</i>	
<b>VITEL TONNÈ</b>	21
<i>Vitellino da latte cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria</i>	
<b>GAMBERI MAZARA AL GHIACCIO</b>	25
<b>GRANCHIO REALE INTERA CHELA</b>	60
- AL NATURALE	
- ALL'AGLIO NERO	
- ALLE TRE SPEZIE	

# LA GIOIA

## I PRIMI

<b>RAVIOLI DEL PLIN</b>	23
<i>Ravioli Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi di Stagione e Sugo D'arrosto</i>	
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO</b>	21
<i>Tagliolino all'uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine</i>	
<b>LA NOSTRA CACIO E PEPE</b>	25pp
<i>(minimo 2 persone)</i> <i>Bigoli con Pecorino Romano Stagionato 36 mesi</i> <i>(suggerito con aggiunta di tartufo nero +9pp)</i>	
<b>ORECCHIETTE FRONTE MARE</b>	23
<i>Orecchiette Fresche alle Vongole Veraci dell'Adriatico, Gamberi Rossi Cozze Tarantine e Calamari del Mediterraneo</i>	
<b>RAVIOLONE E RICCI</b>	26
<i>Raviolo ripieno di Ricotta vaccina, Spinaci, Uovo del Trentino e Ricci di Mare</i>	
<b>GNOCCHETTI AGLI SCAMPI</b>	26
<i>Gnocchetti fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi dell'Atlantico, Pomodoro Datterino Giallo e Basilico di Prà</i>	
<b>TAJARIN AL TARTUFO</b>	26
<i>Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato</i>	
<b>LINGUINE ALL'ASTICE</b>	35
<i>Linguine Monograno felicetti con Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine</i>	

## I RISOTTI

<b>MILANESE D'ORO</b>	23
<i>Riso Acquerello con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro</i> <i>(Tributo a Marchesi)</i>	
<b>RISOTTO AI PORCINI</b>	25
<i>Riso Carnaroli, Burro Ocelli e Funghi Porcini di Borgotaro</i>	

**TARTUFO NERO PREGIATO 9**  
*In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)*

## SECONDI

<b>FILETTO</b>	30
<i>Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico</i>	
<b>COSTOLETTA ALLA MILANESE</b>	33
<i>La Costoletta alla Milanese con Patate Abruzzesi Soutè</i>	
<b>CHATEAUBRIAND</b>	35pp
<i>(minimo 2 persone)</i> <i>Chateau di manzo</i>	
<b>LA TAGLIATA</b>	28
<i>Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello</i>	
<b>TARTARE CON UOVO</b>	25
<i>Tartare di Fassona Condita e Uovo di Quaglia</i>	
<b>ASTICE AL BEURRE BLANC</b>	33
<i>Astice Blu Scozzese Beurre Blanc Bisque e Crostone Di Pane Abbrustolito</i>	
<b>ORATA/BRANZINO (seconda disponibilita)</b>	29
<i>Orata/Branzino con Funghi Porcini di Borgotaro, Bietole e Asparagi Bianchi di Bassano</i>	
<b>TONNO E FOIE GRAS</b>	29
<i>Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras e Crescione di Goa</i>	
<b>POLPO</b>	31
<i>Polpo Grigliato, Patate Abruzzesi, Pomodoro Datterino, Olive Leccine e Salsa Verde</i>	
<b>UOVO AL PADELLINO</b>	25
<i>Ova Gratinata su Mousse di Parmigianiano "Vacche Rosse" e Spinacino</i>	
<b>CONTORNI</b>	
<b>PURÈ DI PATATE 9</b>	
<b>ASPARAGI VERDI 9</b>	
<b>PATATE INFORNATE 8</b>	
<b>SPINACI AL BURRO "BIPPINO OCCELLI" 8</b>	
<b>PURÈ E TARTUFO NERO PREGIATO 14</b>	
<b>PORCINI SPADELLATI 14</b>	