

ANTIPASTI

| | |
|----|--|
| 19 | BURRATA E PAPPÀ Burratina con Pappa al Pomodoro |
| 18 | FINOCCHIO E AVOCADO Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP |
| 19 | PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella |
| 19 | CARCIOFO D'ALBENGA E PARMIGIANO con Radicchio, Parmigiano "Vacche Rosse" e Balsamico Invecchiato |
| 25 | CARPACCIO DELLE LANGHE con Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe |
| 19 | TARTARE DI FASSONA Tartar di Fassona Piemontese, Parmigiano "Vacche Rosse" e Rucola Selvatica |
| 25 | CULATELLO E MELONE Culatello di Zibello DOP e Melone Mantovano |
| 27 | PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi |
| 23 | TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea |
| 43 | KING CRAB SALAD con Datterino, Avocado e Olive Taggiasche |
| 26 | TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento |
| 28 | BATTUTA DI GAMBERI MAZARA con Arancie Bionde ed Erbe delle Dolomiti |

SPECIALI DA CONDIVIDERE

| | |
|----|--|
| 26 | VITEL TONNÈ cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria |
| 25 | TRIGLIE E ASPARAGO Triglie Marinate con Asparago Viola e Pan brioche |
| 25 | SANDWICH DI BIANCA ROMAGNOLA Diaframma con Mayo d'arrosto, tabasco e Cipolla Marsicana Caramellata |
| 28 | MOECHE ALLA VENEZIANA Moeche Fritte con Finocchietto al Ghiaccio e Cetriolino |

LA GIOIA

I PRIMI

| | |
|------|--|
| 25 | 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 |
| 27pp | 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) |
| 28 | PASTA, PATATE E VONGOLE Tubetti con Patata Rette, Vongole Veraci, Calamaretto Spillo, Prezzemolo e Peperone Crusco |
| 27 | TORTELLI VERDE ALLA MODENESE ripieni di Ricotta ed Erbe al Burro e Salvia |
| 27 | GNOCCHETTI AGLI SCAMPI Fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi, Corbarino Giallo e Basilico di Prà |
| 29 | TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum |
| 41 | LINGUINE ALL'ASTICE Linguine Monograno Felicetti all'Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine |

I RISOTTI

| | |
|----|--|
| 26 | RISOTTO ALLA MILANESE Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi) |
| 28 | RISOTTO AI PORCINI Riso "Azienda agricola Salera", Burro Ocelli e Funghi Porcini |

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

Consigliamo due portate per commensale a cena

SECONDI

| | |
|------|---|
| 39 | FILETTO Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico |
| 36 | COSTOLETTA MILANO La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro |
| 55pp | CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano |
| 35 | LA TAGLIATA Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello |
| 32 | FARAONA E CIPOLLOTTO Petto di Faraona alla Brace con Cipollotto Infornato, Radicchio, Semi di Senape e Riduzione d'Arrosto al Moscato |
| 30 | RANA PESCATRICE AL BEURRE BLANC Rana Pescatrice scottata con Agretti, Pane Infornato e Salsa al Beurre Blanc |
| 36 | BRANZINO ALLA SANDRINO Branzino con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primula |
| 36 | TONNO E FOIE GRAS Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras ed Erbe delle Dolomiti |
| 48 | BLACK COD Con Yuzu, Miso e Bietole ripassate |
| 25 | UOVO AL PADELLINO Uovo del Trentino con Fagiolini Verdi, Cipolla Giarretana in Agro Fungo di Stagione e Parmigiano |

CONTORNI

| | |
|---------|--|
| 10 | PURÈ DI PATATE |
| 9 | PATATE INFORNATE |
| 10 | ASPARAGI |
| 11 / 15 | FUNGHI DI STAGIONE |
| 9 | POMODORINI E CIPOLLA |
| 8 | SPINACI AL BURRO "BEPPI NOCCELLI" |
| 15 | PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE |
| 16 | PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM |

coperto 5