

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

<b>BURRATA E PAPPÀ</b> Burratina con Pappa al Pomodoro	16
<b>FINOCCHI E AVOCADO</b> Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP	16
<b>PARMIGIANA ALLA TOMMASO</b> Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella	18
<b>INSALATINA DI CARCIOFI</b> Carciofi Viola Crudi e Pecorino Sardo DOP	17
<b>PUNTARELLE E ALICI</b> Puntarelle, Aceto di Bourgogne e Alici di Cetara	17
<b>TARTARE DI FASSONA</b> Piccola Tartare di Controfiletto e Olive Leccine	18
<b>IL CULATELLO</b> Culatello di Zibello DOP e Grissini	19
<b>PATA NEGRA DEI NEBRODI</b> Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi	25
<b>TARTARE DI TONNO ROSSO</b> con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea	23
<b>KING CRAB SALAD</b> con Datterino, Avocado e Olive Taggiasche	43
<b>TARTARE DI SCAMPI &amp; AVOCADO</b> Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento	26
<b>BATTUTA DI GAMBERI MAZARA</b> con Arancie Bionde ed Erbe delle Dolomiti	28

## SPECIALI

<b>VITEL TONNÈ</b> cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	23
<b>CARPACCIO DELLE LANGHE</b> con Salsa Tonnata e Noccioline delle Langhe	23
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> Alla veneziana con Polenta Valsugana Grigliata	21
<b>UOVO E TARTUFO</b> Uovo Poché con spumoso di Patata Primura e Tartufo Nero Uncinatum	26

# LA GIOIA

## I PRIMI

<b>RAVIOLI DEL PLIN</b> Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo D'arrosto	23
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO</b> Tagliolino all'uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	21
<b>LA NOSTRA CACIO E PEPE</b> (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano Crosta Nera stagionato 36 mesi <i>(suggerito con aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +13pp)</i>	26pp
<b>PASTA E FAGIOLI</b> Mezzi rigatoni e Coralli su crema di Fagioli Cuneesi, Triglie di Scoglio, Cozze Tarantine e Tartufo Nero Uncinatum	26
<b>BOTTONI DI ZUCCA</b> Bottone di zucca mantovana e Ricotta di Cabras, Marron Glacé, robiola di Roccaverano e salsa ai Semi di Senape	26
<b>GNOCCHETTI AGLI SCAMPI</b> Fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi, Corbarino Giallo e Basilico di Prà	27
<b>TAJARIN AL TARTUFO</b> Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato	29
<b>LINGUINE ALL'ASTICE</b> Linguine Monograno felicetti all'Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine	39

## I RISOTTI

<b>MILANESE D'ORO</b> Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi)	23
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> Riso "Azienda agricola Salera", Burro Ocelli e Funghi Porcini di Borgotaro	26

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

## SECONDI

<b>FILETTO</b> Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico	37
<b>COSTOLETTA ALLA MILANESE</b> La Costoletta alla Milanese con Patata Primura Soutè	35
<b>CHATEAUBRIAND</b> (minimo 2 persone) Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano	39pp
<b>LA TAGLIATA</b> Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	34
<b>ASTICE AL BEURRE BLANC</b> Astice Blu Scozzese Beurre Blanc Bisque e Crostone Di Pane Abbrustolito	39
<b>BRANZINO ALLA SANDRINO</b> Branzino con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primura	33
<b>TONNO E FOIE GRAS</b> Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras ed Erbe delle Dolomiti	36
<b>POLPO</b> Polpo grigliato, Peperone di Carmagnola, Patata Primura e Capperi di Pantelleria	31
<b>UOVO AL PADELLINO</b> Uova Gratinate su Mousse di Parmigianiano "Vacche Rosse" e Spinacino	25
<b>- PESCATO DEL GIORNO -</b> (secondo disponibilità)	120€/kg

## CONTORNI

<b>PURÈ DI PATATE 9</b>
<b>PATATE INFORNATE 8</b>
<b>CICORIA RIPASSATA 9</b>
<b>FUNGHI DI STAGIONE 12</b>
<b>SPINACI AL BURRO "BEPPI NOCELLI" 8</b>
<b>PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15</b>
<b>PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM 16</b>

coperto 5