

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 brioches
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	TORTELLO VERDE ALLA MODENESE ripieni di Ricotta ed Erbette 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
38	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 scotatta 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