

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

|  |    |
|--|----|
| <b>BURRATA E PAPPÀ</b><br>Burratina con Pappa al Pomodoro  | 18 |
| <b>INDIVIA E AVOCADO</b><br>Indivia Belga e Avocado Hass con Pecorino Sardo Dop                      | 17 |
| <b>PARMIGIANA ALLA TOMMASO</b><br>Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella                          | 18 |
| <b>INSALATINA DI CARCIOFI</b><br>Carciofi Viola Crudi e Pecorino Sardo DOP                           | 18 |
| <b>ALICI E PAN BRIOCHE</b><br>Alici Galiziane e Cipollotto su Pan brioche                            | 17 |
| <b>TARTARE DI FASSONA</b><br>Tartar di Fassona Piemontese Parmigiano Vacche Rosse e Rucola Selvatica | 18 |
| <b>CULATELLO E MELONE</b><br>Culatello di Zibello DOP e Melone Mantovano                             | 21 |
| <b>PATA NEGRA DEI NEBRODI</b><br>Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi                                      | 27 |
| <b>TARTARE DI TONNO ROSSO</b><br>con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea                             | 23 |
| <b>KING CRAB SALAD</b><br>con Datterino, Avocado e Olive Taggiasche                                  | 43 |
| <b>TARTARE DI SCAMPI &amp; AVOCADO</b><br>Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento             | 26 |
| <b>BATTUTA DI GAMBERI MAZARA</b><br>con Arancie Bionde ed Erbe delle Dolomiti                        | 28 |
| <b>SPECIALI</b>  |    |
| <b>VITEL TONNÈ</b><br>cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria              | 24 |
| <b>CARPACCIO DELLE LANGHE</b><br>con Salsa Tonnata e Noccioline delle Langhe                         | 23 |
| <b>BACCALÀ MANTECATO</b><br>Alla veneziana con Polenta Valsugana Grigliata                           | 21 |
| <b>UOVO E TARTUFO</b><br>Uovo Poché con spumoso di Patata Primura e Tartufo Nero Uncinatum           | 26 |

## LA GIOIA

### I PRIMI

|  |      |
|--|------|
| <b>RAVIOLI DEL PLIN</b><br>Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo D'arrosto  | 24   |
| <b>TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO</b><br>Tagliolino all'uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine  | 23   |
| <b>LA NOSTRA CACIO E PEPE</b><br>(minimo 2 persone)<br>Bigoli con Pecorino Romano Crosta Nera stagionato 36 mesi<br>(suggerito con aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +13pp) | 26pp |
| <b>PASTA ASPARAGI E TRIGLIE</b><br>Mezzi Rigatoni e Coralli su Crema di Asparagi Violetti di Albenga, Triglie di Scoglio, Vongole Veraci e Pomodoro Essiccato del Piennalo   | 26   |
| <b>RAVIOLONI MODENESI</b><br>ripieni di Ricotta di Pecora e Spinaci  | 26   |
| <b>GNOCCHETTI AGLI SCAMPI</b><br>Fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi, Corbarino Giallo e Basilico di Prà                                     | 27   |
| <b>TAJARIN AL TARTUFO</b><br>Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato  | 29   |
| <b>LINGUINE ALL'ASTICE</b><br>Linguine Monograno felicetti all'Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine  | 39   |

### I RISOTTI

|   |    |
|---|----|
| <b>MILANESE D'ORO</b><br>Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi) | 24 |
| <b>RISOTTO AI PORCINI</b><br>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

|  |         |
|--|---------|
| <b>FILETTO</b><br>Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico  | 37      |
| <b>COSTOLETTA ALLA MILANESE</b><br>La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel burro  | 35      |
| <b>CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone)</b><br>Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano | 39pp    |
| <b>LA TAGLIATA</b><br>Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello  | 34      |
| <b>ASTICE AL BEURRE BLANC</b><br>Astice Blu Scozzese Beurre Blanc Bisque e Crostone Di Pane  | 39      |
| <b>BRANZINO ALLA SANDRINO</b><br>Branzino con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primura   | 33      |
| <b>TONNO E FOIE GRAS</b><br>Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras ed Erbe delle Dolomiti  | 36      |
| <b>POLPO</b><br>Polpo grigliato, Peperone di Carmagnola, Patata Primura e Capperi di Pantelleria                                       | 33      |
| <b>ASPARAGI ALLA BISMARCK</b><br>Asparagi Viola di Albenga, Uova Bianche del trentino e Peperoncino Espelette                          | 25      |
| <b>- PESCATO DEL GIORNO -</b><br>(secondo disponibilità)   | 120€/kg |

### CONTORNI

|  |
|--|
| <b>PURÈ DI PATATE 9</b>                      |
| <b>PATATE INFORNATE 9</b>                    |
| <b>ASPARAGI 11</b>                           |
| <b>FUNGHI PORCINI 15</b>                     |
| <b>POMODORINI E CIPOLLA 9</b>                |
| <b>SPINACI AL BURRO "BEPPIANO OCCELLI" 8</b> |
| <b>PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15</b>        |
| <b>PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM 16</b>      |

coperto 5