



ANTIPASTI TRADIZIONALI

BURRATA E PAPPÀ Burratina con Pappa alla Toscana	22
PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane, San Marzano e Mozzarella	21
LATTUGHINO E AVOCADO Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino	21
FICHI E TACCOLE Fichi, Taccole, Mela, Lattughino, Noci Pecan e Panna Acida	17
ZUCCHINA TROMBETTA E CAPRINO Zucchine, Caprino e Limone Candito	18
CULATELLO E MELONE Culatello di Zibello e Melone Cantalupo	25
VITEL TONNÈ cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi	24
SARDE AFFUMICATE Sarde affumicate, servite con Peperone Corno	23
IL PATA NEGRA Pata Negra 36 mesi e Noci Pecan	33
ANTIPASTI SPECIALI	
FOIE GRAS E VISCIOLE Terrina di Foie Gras con Visciole	33
CARPACCIO DI WAGYU* Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolata e Salsa Giarratana	35
KING CRAB* con Avocado, Datterini, Pomodoro Camone, Sedano, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana	55
CAPASANTA E CAVIALE* Capasanta St. Jacques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale	43

TARTUFO NERO 10 (6/7gr)

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DI MANZO con Capperi, Scalogno, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips	26
CARPACCIO DI GAMBERI* con Arancia e Cetriolo marinato	38
TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro e Cipolle di Tropea	28
TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO* Scampi, Avocado e Limone	28

PASTA E RISOTTI

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Ragù di Culatello e Manzo e Parmigiano Reggiano	25
RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne di Manzo, Pastinaca e Sugo d'Arrosto	26
GNOCCHI ZOLA E PERE Gnocchi di Patate con Pere al Vino Rosso	25
LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi	31 a persona
FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA* Fusillone con Pomodoro della Masseria, Vodka e Scampo Porcupine	33
RAVIOLI MODENESI Ripieni di Spinaci con Datterino Rosso e Ricotta Salata	28
RIGATONI AL TARTUFO Rigatoni e Tartufo Nero	33
LINGUINE ALL'ASTICE con Pomodorini e Basilico	47
RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi) con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia "La Gioia"	29
RISOTTO AI PORCINI con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo	33

SECONDI

LA TAGLIATA Selezionata di Manzo e Dragoncello con Patate	39
SCALOPPINE ALLA CACCIATORA Petto di Galletto ruspante alla cacciatora con Olive	35
COSTOLETTA MILANO La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro con Pomodorini e Rucola	46
FILETTO ALLA VORONOFF Filetto di Manzo, Salsa alla Voronoff, Mazzetto Aromatico e baby Carote all'Armagnac	45
CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto all'emiliana con accompagnamento	58 a persona
TONNO E FOIE GRAS* Tonno Rosso scottato con Foie Gras	43
BLACK COD* con Yuzu, Miso e Bietole ripassate	48
BRANZINO IN PAPILLOTE Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure, Salsa di Pomodorino e il suo Fondo	45
UOVO GRATINATO con Crema al Parmigiano, Verdure di stagione e Funghi	26

CONTORNI 10

PURÈ DI PATATE
PATATE INFORNATE
INSALATINA VERDE
POMODORINI E CIPOLLA
ZUCCHINE OLIO O MENTA
INSALATINA DI RUCOLA
PURÈ E TARTUFO NERO 16