

LA GIOIA

San Marco

ANTIPASTI TRADIZIONALI

BURRATA E PAPPÀ

Burratina con Pappa al Pomodoro

23

PARMIGIANA ALLA TOMMASO

Melanzane, San Marzano e Mozzarella

24

LATTUGHINO E AVOCADO

Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino Toscano DOP

23

PUNTARELLA E ACCIUGHE

Puntarelle di Gaeta, Acciuga del Cantabrico e Citronette alla Mostarda

21

CULATELLO E GRISSINI

Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini

25

VITEL TONNÈ

cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria

25

SARDE AFFUMICATE

Sarde affumicate, servite con Peperone Corno e Pan Brioche

23

CARCIOFO INFORNATO

Mammola infornata, condita con Bagnetto Rosso

23

PATA NEGRA DEI NEBRODI

Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan

33

LE CREAZIONI

FOIE GRAS E VISCIOLE

Terrina di Foie Gras con Visciole e Pane sfogliato

33

CARPACCIO DI WAGYU

Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolata e Salsa Giarratana

35

KING CRAB

con Avocado, Datterini, Pomodori Tigrati, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana

55

CAPASANTA E CAVIALE

Capasanta St. Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale

43

TARTUFO NERO 13 (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 Tigrato e Cipolle di Tropea

28

TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO

Scampi, Avocado e Limone

28

PASTA E RISOTTI

RAVIOLI DEL PLIN

Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto

28

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO

con Ragù di Culatello, Fassona Piemontese e Parmigiano Reggiano

28

LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone)

Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi

33
per person

FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA

Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine

35

TORTELLI ALLA ZUCCA

Ripieni di Zucca Mantovana, Ricotta di capra e Fonduta di Pecorino Toscano

28

GNOCCHI AL CAVOLFIORRE

Gnocchi di Patate con Crema di Cavolfiore, Salsa al Taleggio DOP e Caffè

29

RIGATONI AL TARTUFO

Rigatoni e Tartufo Nero

36

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine all'Astice con Pomodoro Pachino e Basilico di Prà

47

RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi)

con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro

29

RISOTTO AI PORCINI

con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo

33

PASTE SPECIALI

CAVIALE Rigatoni

62

ARAGOSTA Paccheri

85

TARTUFO BIANCO Tagliolini

75

SECONDI

FILETTO ALLA VORONOFF

Filetto di Manzo, Salsa alla Voronoff, Mazzetto Aromatico e baby Carote all'Armagnac

45

COSTOLETTA MILANO

La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro

43

CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone)

Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano

58
per person

LA TAGLIATA

Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello

39

GALLETTO ALLA CACCIATORA

Galletto allevato a terra alla cacciatora con Peperoni e Olive Leccine

35

BRANZINO IN PAPILOTE

Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure, Salsa di Pomodorino e il suo Fondo

45

TONNO E FOIE GRAS

Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras

43

BLACK COD

con Yuzu, Miso e Bietole ripassate

48

UOVO AL PADELLINO

con Crema di Fontina Valdostana, Broccololetto santèe e Fungo di stagione

26

CONTORNI IO

PURÈ DI PATATE - PATATE INFORNATE - INSALATINA VERDE
POMODORINI E CIPOLLA - CICORIA RIPASSATA
INSALATINA DI RUCOLA - PURÈ E TARTUFO NERO 19

Consigliamo due portate per commensale a cena