

# RISTORANTINO

## **Tartare preistorica**

Tartare di filetto di manzo e il suo midollo caldo .18

## **L'ombrina**

Carpaccio di ombrina, estratto di datterino e sedano .16

## **Eggy**

Uovo pochè, insalata di asparagi, bernese e crumble di pane al caffè .16

## **Pollock**

Crema di piselli, calamari spillo, cremoso al nero e polvere di prosciutto crudo .17

## **Anatra Torino**

Anatra, finocchio in due consistenze, foie gras e cioccolato al profumo di nocciola .17

## **Nero&Bottarga**

Spaghetto Monograno Felicetti, aglio nero, olio, peperoncino e bottarga d'uovo .17

## **Eccesso**

Tagliolino al cinghiale, crema allo zafferano e cioccolato al profumo di caffè .16

## **Senza tempo**

Pacchero Monograno Felicetti al pomodoro d&g, pomodorino confit e spuma di burrata .14

## **Quinto quarto**

Fagottini alla coda di manzo, spuma di sedano rapa e cenere di porro .16

## **Mitilla**

Fusillo al farro Monograno Felicetti alle cozze, prezzemolo e pomodorini gialli grigliati .19

## **Mare**

Spaghetto Monograno Felicetti, gambero di Mazara del Vallo, limone e perle di mascarpone .19

## **Percezioni**

Cacio e pepe con spaghetto Monograno Felicetti al farro .14

## **Pollo al panko**

Pollo al panko con verdure e salsa alla senape .18

## **Tonno 1.0**

Sashimi di tonno alla Mediterranea .22

## **Capasanta valpadana**

Capasanta scottata, crumble di bacon ed estratto alla mela verde .23

## **Tokyo-Venezia**

Ricciola tataki su crema di cozze con misticanza selezionata .25

## **Manzo &...**

Filetto di manzo, patate al panko, misticanza selezionata e demi-glacé .22

## **Stupore**

Controfiletto di manzo, terrina ai cereali e lampone fermentato .23

## **Carpaccio**

Carpaccio di manzo, panna colta alla nocciola e basilico .18

## **H2O**

Triglia, broccolo fiolaro, fave e crumble di pane .18

## **Formaggi con abbinamento gourmet**

Incontro di sapori ed abbinamenti inaspettati, per accompagnare ed esaltare le peculiarità aromatiche della nostra selezione di formaggi .17

## **Selezione di salumi gourmet**

Partendo dalla materia prima e rispettandone la stagionalità, produciamo e/o completiamo la stagionatura dei diversi salumi per ottenere prodotti dai sapori esclusivi .16

## **Pane burro e alici del Cantabrico**

Pane caldo al caffè di nostra produzione, burro della Normandia e alici del Cantabrico .16