

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

Tartare in contrasti acidi

Salmone marinato, fragole, yogurt e cetriolo .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

Linguine al farro 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

Aromatico

Capelli d'angelo, erbe, tonno e limone .15

Mitilla

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

Mare

Linguine al farro Monograno Felicetti, gambero di Mazara del Vallo, limone e perle di mascarpone .19

Percezioni

Cacio e pepe con spaghetti Monograno Felicetti al farro .14

Pollo al pankò

Pollo al pankò 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 pankò, misticanza selezionata e demi-glace .22

Carpaccio

Carpaccio di manzo, panna cotta 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 .19

Cruditè

Selezione di crudi dei nostri mari in base al pescato .27