

RISTORANTINO

Uovo Croccante alla Carbonara

Uovo pochè croccante, spuma di carbonara, scaglie di tartufo nero .17

Tartare preistorica

Tartare di filetto di manzo, il suo midollo caldo .19

Uovo Patate Uovo

Spuma di patate, uovo pochè croccante, uova di lompo, scaglie di tartufo nero .17

Carciofo e Cacio

Carciofo alla romana rivisitato in due consistenze, spuma di cacio .17

Tiramisù di Baccalà

Spuma di patate, baccalà mantecato, bacon croccante .19

Cappuccino e Porcini

Battuta di porcino, spuma di patate, scaglie di tartufo nero .19

Sedano rapa in crosta

Sedano rapa cotto in crosta di sale, caviale vegetale,
crema al vino bianco verblunt di sauvignon, scaglie di branzino croccante .17

Eccesso

Tagliolino al cinghiale, crema allo zafferano, cioccolato al profumo di caffè .17

Senza tempo

Pacchero Monograno Felicetti al pomodoro d&g, pomodorino confit, burrata .16

Mare

Linguine al farro Monograno Felicetti, gambero di Mazara del Vallo,
limone, perle di mascarpone .21

Quinto Quarto

Fagottini alla coda di manzo, spuma di sedano rapa, cenere di porro .17

Carbonara secondo d&g 2.0

Carbonara rivisitata secondo d&g .16

Zucca e Nocciola

Gnocchi di zucca, fonduta di pecorino, nocciole tostate .16

Come un risotto

Riso di finocchio e aneto .19

Reginetta

Reginetta di cipolle, spuma di patate, crumble al caffè .17

Ricordo

Tagliolino all'uovo, crema di funghi, spuma di cacio, tartufo a scaglie .17

Ombrina

Carpaccio di ombrina, estratto di datterino, sedano .19

Millefoglie

Tartare di branzino, millefoglie di finocchio, arance .21

Pollo al Panko

Pollo al panko con verdure, salsa alla senape .19

Incontro

Polpo arrosto, nervetti, crema di borlotti .19

Ricciola

Ricciola, scarola alla mediterranea, mozzarella .21

Pantone d'Inverno

Guancia di manzo con pantone di colori invernali .17

Anatra Torino

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

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