

# RISTORANTINO

Tradizione, territorio e materia prima  
sono gli elementi che ispirano i nostri piatti.

Innovazione e cura per il design, creano l'esperienza di degustazione  
attraverso la giusta combinazione di sapori e consistenze.

Un viaggio alla scoperta dell'essenza del gusto.

## Antipasti

Riso, cozza croccante, capperi e limone	.18
Tartare d&g, midollo, senape	.19
Crema di cipolle, pearà, cacio	.17
Uovo fritto, spuma di patate, uovo di lompo	.17
Cappuccino di baccalà mantecato, spuma di patata, guanciale	.19
Uovo fritto, asparagi verdi, alga nori	.18

## Primi Piatti

Spaghetto, gambero rosso, lime, perle di mascarpone	.21
Pacchero, pomodoro d&g, stracciatella	.16
Linguina, porro leggero, vongole, caviale di seppia	.20
Bottone di faraona, verza fermentata, dashi vegetale	.19
Spaghetto, carbonara d&g, guanciale	.16
Reginetta, cipolla caramellata, patate	.17

## Secondi Piatti

Pollo Panko	.19
Baccalà, carciofi, vaniglia, wasabi	.21
Guancia, germogli ghiacciati, cipollotto, shitake	.21
Controfiletto, millefoglie di patate, cipolla bruciata	.24
Capasanta, capperi, topinambur	.22
Ombrina, datterino, basilico, sedano	.23