

ANTIPASTI

BACCALÀ

Mantecato all'olio con cialda di focaccia. In tartare con radicchio in Saor e caviale di aringa
17,50

NOCI DI CAPASANTA

Arrostite in foglia di lattuga e pancetta. Passata di Cannellini. Olio al basilico
18,50

QUAGLIA

Petti e cosce dorati al burro, julienne di sedano, salsa al Cherry Brandy e amarene
16,50

BATTUTA DI FASSONA

Punte di asparagi, acciughe del Cantabrico e citronette alla senape
17,50

V CARCIOFI RIPIENI

di caponata di ortaggi, serviti in pappa al pomodoro
14,50

PRIMI PIATTI

CARNAROLI "RISO BUONO"

mantecato alla zafferano con petto di piccione farcito al fois gras. Gel al Porto e polvere di liquirizia
17,50

SPAGHETTINI NERI

al burro e limone arrostito con crudo di tonno e crema di Burrata
15,50

CAPPELLACCI e LUMACHE

pasta al ripieno di scarola ripassata. Lumache in guazzetto e pesto all'aglio orsino
15,50

V CANNOLI

di farina di riso Artemide, ricotta di pecora e Gorgonzola. Coulis di peperoni arrostiti
14,50

SECONDI PIATTI

ROMBO

In farcia di gamberi e olive taggiasche. Patate allo zafferano e tagliolini di zucchine
21,50

TRANCIO DI LUCIOPERCA DI LAGO

Salsa Beurre Blanc, capperi e piselli. Fleurons di sfoglia
19,50

CONTROFILETTO DI VITELLO PIEMONTESE

In crosta in pane e erbetto. Salsa Bordolese al vino rosso e midollo di bue
21,50

PETTO DI ANITRA

Laccato al pepe verde e Tamarindo. Purè di Sedano rapa, cavolo Pak Choi.
21,50

V UOVO E ASPARAGI

Uovo in camicia, cestino di pasta Fillo, salsa Olandese e punte di asparagi al burro
16,50