



## PIATTI FREDDI

- Battuta di carne cruda e misticanza €14  
Pane, burro e acciughe € 14  
Vitello cotto al rosa e salsa tonnata €14  
Selezione di salumi e focaccine €15  
(Cotto Capitelli, Pancetta Cotta "La Giovanna "Capitelli,  
Crudo S. Ilario, Coppa e Salame Piacentini)  
Selezione di Formaggi con chutney €15  
( Robiola 2 lattini, Toma di Oropa, Pecorino di Fossa, Holtzhoffer,  
Gorgonzola Dop piccante )

## ANTIPASTI

- Tatin di Cipolla Bionda di Fontaneto e cremoso al Grana €14  
Uovo Poche' , asparagi e fonduta di Compté' €14  
Crudo di Mare... Gambero Rosso, Ombrina, Tonno e Ostriche Kristale €25  
Tortino di patate Ratte, fagiolini, Burrata , pomodorini confit e  
salsa al basilico €14  
Fiori di zuccina fritti in tempura, zuccina baby in carpione e  
salsa allo Zafferano € 14



## PRIMI

- Maccheroni Napoletani" G.di Nola " con ragù Genovese € 14  
Riso S. Andrea Dop Goio all'aglio Orsino , lumache, funghi Spugnole,  
Bufala e limone fermentato €16  
Ravioli ripieni di patata affumicata, crudo di Gambero rosso,  
acqua di pomodoro e basilico €16  
Gnocchi, crema di fave, Pecorino e mentuccia €14





## SECONDI



Rognone di vitello, spinaci e salsa alla senape €19

Faraona, petto e coscia arrosto, Agretti  
e salsa allo Sherry €20

Bisteccina di Sashi Finlandia cotta al BBQ con  
patate al rosmarino € 25

Trancio di Dentice, crema di piselli, i suoi germogli  
e olio al prezzemolo € 20

## DOLCI

Frolla, crema al limone e albume montato flambe' €7

Banana caramellata, il suo gelato, crumble al cacao e cocco e  
salsa all' acetosella €7

Sfoglia , crema Chantilly, Fragole e Basilico €7

Fior di latte, Amarene sciroppate e meringa al limone €7



## MENÙ DEGUSTAZIONE €45

Uovo Poche', Asparagi e fonduta di Compté'

Gnocchi, crema di Fave, Pecorino e mentuccia

Faraona, petto e coscia arrosto, Agretti e salsa allo Sherry

Fior di latte, Amarene sciroppate e meringa al limone

## MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €60