

A' LA CARTE – PRIMAVERA 2021



ANTIPASTI

Capriolo

tartare di capriolo, gelato ai ricci di mare e misticanza all'artemisia
19.-

Quaglia

quaglia ripiena con tartufo nero e caciocavallo, crema delicata all'aglio e asparagi
19.-

Polpo

polpo arrostito, panelle e alga wakame
19.-

Seppie

tagliatelle di crudo di seppia, scalogno, grano cotto e balsamico di Modena
19.-

PRIMI

Lumache

fusilli caserecci con lumache, pesto alle cime di rapa e sorbe
16.-

Risotto

risotto al nero di seppia, gamberi rossi siciliani e rosmarino
17.-

Lepre

ravioli ripieni di lepre, salsa alla finanziaria, timo e nocciole
16.-

Pasta all'uovo

tagliatelle alla barbabietola, trippe di baccalà, limone e cozze
16.-

SECONDI

Pluma

pluma di maiale iberico, chutney di albicocche e burrata
21.-

Agnello

scamone di agnello, mostarda, salsa bernese e asparagi
21.-

Spada

carpaccio di spada, pancotto alla menta e pepe rosa
21.-

Cervo

controfiletto di cervo, purè di carote, piselli e patata fondente
25.-

DOLCI

cioccolato temperato, albicocche, muesli e crema al mascarpone
7.-

panna cotta alla vaniglia, spugna alla fragola, sorbetto alla fragola e macarons alla menta
7.-

tris di nostri mantecati con frutta di stagione e meringa
6.50

selezione di formaggi italiani, chutney di frutta di stagione
7.50

il coperto non si paga
acqua 3.-

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se avete dubbi non esitate a chiedere al personale di sala.

Menù Degustazione



Caccia

tartare di capriolo, ricci di mare e artemisia

.

ravioli di lepre, salsa alla finanziaria, timo e nocciole

.

controfiletto di cervo, carote, piselli e patata fondente

.

cioccolato temperato, albicocche, muesli e mascarpone

menù escluso bevande

56.-

Pesce

tagliatelle di seppia, scalogno, grano cotto e balsamico di Modena

.

tagliatelle alla barbabietola, trippe di baccalà, limone e cozze

.

carpaccio di spada, pancotto alla menta e pepe rosa

.

panna cotta alla vaniglia, sorbetto alla fragola e macarons

menù escluso bevande

55.-

i menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo