

Menù Alla Carta



ANTIPASTI

calamari piastrati, vinaigrette all'arancia e patate al prezzemolo
16.-

tartare di manzo, nocciole, tartufo nero e erborinato di capra
16.-

crudo: capasanta, mazzancolla siciliana, spada, ratatouille e lime
20.-

scaloppa di foie gras, uva fragola e cialda di grana
20.-

PRIMI

tagliatelle al ragù sfilacciato d'anatra e basilico
15.-

ravioli con ripieno di lepre, salsa finanziaria e pecorino
16.-

tagliolini alle seppie, mandarino e mandorle
16.-

risotto ai porcini, castagne fritte e olio alle noci
16.-

SECONDI

guancia di maiale iberico, pistacchi, rapanelli e zucchine marinate
22.-

triglia, spugnole e rapa rossa, menta e acciughe
23.-

controfiletto di cervo, pere al vino rosso, castagne e zucca
25.-

lumache, riso e verdure in agrodolce
19.-

entrecote di angus argentino con contorno a scelta tra i secondi in carta
24.-

DOLCI

friabile alla ricotta e amaretto, chantilly allo zabaione
7.50

mousse alle castagne e gelato alla prugna
7.50

tris di nostri gelati
6.50

selezione di formaggi di capra "Fattoria i Gratè" di Torrazza Coste, chutney di frutta
9.-

pane e servizio 3.-
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



Terra

tartare di manzo, nocciole, tartufo nero e erborinato di capra

risotto ai porcini, castagne fritte e olio alle noci

controfiletto di cervo, pere al vino rosso, castagne e zucca

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 55.-

Mare

calamari piastrati, vinaigrette all'arancia e patate al prezzemolo

tagliolini al nero di seppia, mandarino e mandorle

triglia, spugnole e rapa rossa

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 55.-

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