

PECCATI DI GOLA

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP	1,7,8	28
*PRIMIZIE DI MARE CRUDE	4,12,14,2	45
ALICI DEL CANTABRICO "Nardin"	1,4	18
PATA NEGRA 100% BELLOTA		30
CAVIALE BAIKAL 10 GR	1,4,8	28
CAVIALE BAIKAL 30 GR	1,4,8	85

PER INIZIARE

FOIE GRAS AL TORCIONE	1,2,3,7,8	
con gambero rosa e tartufo nero		32
CARPACCIO DI BUE MARINATO AL WHISKEY	7,10,11	
Senape in grani, porro croccante e Tete de Moine		35
ASTICE BLU	1,2,3,4,7,	
Cotto arrosto e spuma alla carbonara		36
UOVO DI SELVA	1,3,7	
Asparagi al burro d'Isigny e Provolone Del Monaco		28

I PRIMI PIATTI

LINGUINA DI GRAGNANO 1,4,14

In crema di *ricci, vongole e bottarga di tonno rosso

34

RISOTTO 1,7,9

Contemporaneo alla Monzese

26

TUBETTI DI GRANO DURO 1,2,4

Risottati in fondo di triglia, con stracciatella e salsa prezzemolo

32

TORTELLI 1,3,7,8

Di melanzana alla brace, salsa ai 3 pomodori, Mousse di bufala e polvere di Pesto

30

TAGLIOLINI 1,3,4

In crema di piselli, crudité di seppia Mediterranea e tartufo nero

34

I SECONDI PIATTI

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA 1,4,3	
Anduja di Spilinga, cipolla di Tropea e spuma di Patate	32
*ZUPPETTA DI MARE 2,4,9,14	
Ristretta, con crostacei, pesci di scoglio e molluschi	42
*FILETTO DI CERVO	
Con salsa ai frutti rossi, Barolo chinato e baby veg	40
PICCIONE ALLEVATO A GRANAGLIE 7,8,9	
Cotto arrosto con salsa al cioccolato, e ortaggi di stagione	42
CAVOLFIORE BBQ 1,9	
Mayo vegana alle Nocciole IGP e Panko	35

PER FINIRE IN DOLCEZZA

chef pasticciere Chiara Fusco

ARLETTE 1,5,7,8

In crema chantilly alla Malvasia, caramello e cioccolato pralinato Callebaut

13

MERINGATA 3,7,8

Ai Marroni, salsa al mou e

spuma alla vaniglia

12

TORTA AL CIOCCOLATO 1,3,7

Con la sua ganache e sorbetto ai mirtili

13

RABARBARO CONFIT 6,8,12

Con cioccolato Ruby e semifreddo al pepe rosa

12

LA DEGUSTAZIONE

per l'intero tavolo

Primavera

UOVO DI SELVA 1,3,7

Asparagi al burro d'Isigny e Provolone Del Monaco

CARPACCIO DI BUE MARINATO AL WHISKEY 7,10,11

Senape in grani, porro croccante e Tete de Moine

TAGLIOLINI 1,3,4

In crema di piselli, crudité di seppia Mediterranea e tartufo nero

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA 1,4,3

Anduja di Spilinga, cipolla di Tropea e spuma di Patate

RABBARO CONFIT 6,8,12

Con cioccolato Ruby e semifreddo al pepe rosa

105

Abbinamento Vini 4 calici 50

Abbinamento Vini 5 calici 70

ACQUE NATURALI

LAURISIA 4

Stille Naturale, Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

FILETTE 5

Oligominerale, Durezza totale: (°f) n.d Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (Frosinone)

ACQUE FRIZZANTI

LAURISIA 4

Bolle Frizzante Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

FILETTE 5

Minerale frizzante, Durezza totale: (°f) n.d., Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (frosinone)

Coperto 5€ *“ordine minimo 2 portate per commensale”*

Il nostro pane viene fatto in casa con lievito madre ed accompagnato da olio extra vergine di oliva toscano Laudemio

Il Menu può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

*In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\geq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore / ($\geq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latticini
- 8 Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di senape
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi