



Menù alla Carta

Antipasti

La crudité di ricciola e gamberi rossi siciliani con bacche di pepe rosa e crackers caserecci al timo limone 20,00 €

Le noci di capasanta alla plancia su passatina di fagioli dell'occhio profumata al lemongrass 18,00 €

La battuta di fassona piemontese ai sapori del nostro orto delle erbe aromatiche, con lamelle di Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico stravecchio di Modena 18,00 €

Il fritto di pesce di lago in tempura, con misticanza di germogli e agrumi e salsa biologica alla soia 15,00 €

La burratina pugliese servita con bruschettine di pane di Altamura, pomodorini del pendolo e friarielli di campo 15,00 €

Primi

Gli scialatielli casarecci all'astice rosso con crudaiola di pomodorini del pendolo e origano fresco *astice porzione intera 45,00 € - astice mezza porzione 25,00 €*

Gli gnocchetti di patate e pistacchio di Bronte con bocconcini di salmerino alpino e mirtilli freschi 16,00 €

I maccheroncini al torchio fatti in casa con sfilacci di prosciutto crudo di Parma e lamelle di tartufo nero estivo 18,00 €

I tortelloni caserecci in farcia di melanzane viola, serviti con pomodorini disidratati, uvetta e stracciatella di fior di latte 15,00 €

La zuppa di verdure fresche di stagione con crostini di pane tostato 12,00 €

Secondi di Pesce

Il lingotto di tonno rosso dorato al sesamo nero con soffice di piselli e mentuccia e chips di melanzane 26,00 €

Il rombo chiodato cotto al forno in maniera tradizionale con patate, olive e capperi o alla griglia con torretta di melanzane e pomodori 25,00 €

Il bouquet di carpione e asparagi verdi con spuma di patate viola e noci Pecan tostate 22,00 €

Secondi di Carne

Il carré di vitello da latte arrosto in salsa di tartufo nero estivo servito con patate bolognesi arrosto 24,00 €

Il filetto di manzo "Scottona italiana" arrosto, in camicia di speck alto del Tirolo con cocotte di patate e cipolle gratinate 25,00 €

La costata selezione "Baffo Nero" alla griglia con patate al rosmarino e pomodoro gratinato alla provenzale 24,00 €

Dessert

Il tortino al cioccolato dal cuore morbido con sorbetto di arance al cucchiaino	9,00 €
La dolce primavera "crumble al grano saraceno, brownies alle mandorle, gelato al caffè bianco e salsa al caramello salato"	9,00 €
La macedonia di frutta fresca	6,00 €
I fruttini di Sorrento	10,00 €
Il sorbetto al limone	6,00 €
Il semifreddo alla nocciola del Piemonte con tartare d'ananas marinata e lamelle di cioccolato bianco	8,00 €
Il tiramisù alla veneziana	8,00 €