

ANTIPASTI

Cipollotto grigliato - limone nero - beurre blanc
profumato allo yuzu - fondo di cipolla e champignon
grano saraceno soffiato - germogli di senape
fiori di acetosella €16

Paté di fegatini di pollo - marmellata fichi
e ibisco - foglia di vite al wakame
pan brioche home made €18

Tartare di controfiletto d'agnello
(Nuova Zelanda)scampo crudo (Scozia) - foie gras
profumato al cognac - senape - focaccia
frutto della passione - insalata riccia €22

Tartelletta di pasta brick - sgombro scottato
pesche e albicocche - cavolo rapa - alga nori
panna acida €18



PRIMI

Gnocco ripassato in burro nocciola - pesto di
insalata romana - ricotta di capra - battuta
di spugnone - nocciole €16

Tortello di ricciola Burimasa e midollo di manzo
salicornia - finocchietto - pepe di sichuan
pane croccante alla bottarga - fumetto di pesce
e mela verde €24

Riso al salto allo zafferano - patanegra
peperone crusco - burrata - cipollotto
aceto balsamico €22

Spirale di cannelloni al capriolo
fonduta di Bastardo del Grappa - migas ai pinoli
pesto di olive verdi - ribes rosso
fondo bruno €21



SECONDI

Melanzana ripiena di Comté – salsa romesco – fave
mandorle - scalogno croccante – coriandolo €18

Spigola - pane di segale - zucchine alla menta
feta - olive taggiasche - cetriolo e kefir - pomodorini cherry
vinegar fiore di zuccina pastellato €26

Polpo “Porto Santo Spirito” - olio alla nduja – fregola
arrostita - limone preservato - porro candito alla camomilla
– hummus di ceci
neri e aglio nero €28

Petto d’anatra francese maturato in alga kombu
gazpacho di pomodori e fragole
cetriolo compressato - ravanelli - mizuna €26

Filetto di vacca vecchia scozzese allo stato brado
salsa bordelaise - asparagi verdi
piselli arrostiti - pavè di patate - yogurt
greco e rafano €32



DOLCI

Tartelletta di pasta frolla - crema al limone
meringa all' italiana - gel al basilico
polvere di ortica €8

Cheesecake - cioccolato bianco - lampone
disidratato - crumble alle mandorle
lime frizzante €8

Coperto €5

