



# MENU

## ANTIPASTI

Carciofo morbido, il suo fondo,  
erbe aromatiche e aceto balsamico € 18

Frittelle di baccalà,  
misticanza invernale e maionese al curry € 19

Tartare di ricciola,  
kiwi al sale e olio, topinambur € 22

Petto d'anatra marinato e affumicato alle cinque spezie,  
melograno, sedano rapa arrostito e toast al burro € 22

Capù: involtino di verza ripieno di carne,  
fonduta di Branzi e polvere d'amaretto € 19

## PRIMI

Zuppa di cipolle in crosta € 20

Risotto allo zafferano e zenzero,  
seppie al nero e frutti rossi € 24  
(minimo 2 persone)

Spaghettone mantecato al limone e cipollina,  
gamberi rossi e rosa e semi tostati € 25

Ravioli all'amatriciana,  
spuma al pecorino e guancialetto croccante € 23

Tagliatelle di pasta fresca,  
ragù di cinghiale, castagne e caffè € 24



## SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,  
pomodorini e maionese alle verdure € 42

Quaglia ripiena al prosciutto crudo  
e polenta ricca € 26

Polpo glassato al vino rosso,  
fagioli bianchi e la loro crema, crumble alle erbe € 26

Rombo chiodato profumato al rosmarino,  
variazione sulla zucca e carciofi € 27

Crudo di mare  
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Dèesse Blanche", gambero rosa,  
tartare e sashimi, seppia novella € 36

## DESSERT

Tarte tatin alla mela servita calda,  
panna montata € 10  
(tempo di preparazione 15 minuti)

Zabajone e gelato alla cannella € 10

Taco al tiramisù e gelato al caffè € 10

Crostatina agli agrumi e spuma al cardamomo € 10

Vino al bicchiere- € 7  
Vino al bicchiere di selezione- € 10  
Champagne al bicchiere- € 18  
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt- € 3

*Coperto e pane € 4*



## ***Menù Degustazione***

Tartare di ricciola,  
kiwi al sale e olio, topinambur

Carciofo morbido, il suo fondo,  
erbe aromatiche e aceto balsamico

Spaghettoni mantecati al limone e cipollina,  
gamberi rossi e rosa e semi tostati

Polpo glassato al vino rosso,  
fagioli bianchi e la loro crema, crumble alle erbe

Zabajone e gelato alla cannella

*€ 70 a persona – bevande escluse*

*Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo*