



MENU

ANTIPASTI

Baccalà mantecato, chips di patata viola,
pomodoro e olive taggiasche € 18

Gamberi rosa crudi, insalata di finocchi, zenzero,
yogurt, agrumi e crostini dorati € 17

Patè di fegatini montato al burro, tartelletta di erbe e mela
verde, fave di cacao e aceto balsamico € 17

Battuta di manzo al coltello,
zucca speziata e i suoi semi € 18

Frittelle di coste, fonduta di Taleggio
e tartufo nero bergamasco € 22

PRIMI

Lasagnetta espressa
con ragù di ricciola e porri, spuma di zafferano € 24

Fusilloni di Gragnano, aglio olio e peperoncino,
vongole veraci, pistacchio e bottarga € 25

Risotto ai broccoli, gamberi rosa,
stracciatella di burrata e limone € 24
(minimo 2 persone)

Ravioli ripieni di coppa arrostita,
birra e polvere di polline € 23

Zuppa di cipolle in crosta € 20



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

Filetto di dentice profumato al rosmarino,
variazione sulla zucca e finferli € 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

Zuppetta di cachi alla vaniglia,
cremoso e gelato alla castagna, cacao e crumble € 10

Eclair alla nocciola, ricotta montata alle nocciole,
il suo gelato e arancia candita € 10

Vino al bicchiere- € 6
Vino al bicchiere di selezione- € 8
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt- € 3

Coperto e pane € 3



Menù Degustazione

Battuta di manzo al coltello,
zucca speziata e i suoi semi

Frittella di coste, fonduta di Taleggio
e tartufo nero bergamasco

Fusilloni di Gragnano, aglio olio e peperoncino,
vongole veraci, pistacchio e bottarga

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

Zuppetta di cachi alla vaniglia,
cremoso e gelato alla castagna, cacao e crumble

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo