



Antipasti

Carciofo morbido, il suo fondo, mandorla, erbe aromatiche e aceto balsamico € 20

Baccalà mantecato, puntarelle e chips alla barbabietola € 20

Alalunga marinato, pistacchio cremoso, stracciatella di burrata e granita ai ricci di mare € 24

Salsiccia croccante, patate, fonduta di Branzi e salsa al vino rosso € 20

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

Primi

Linguine aglio, olio e peperoncino con scarola dei colli e acciughe del Mar Cantabrico € 24

Raviolini ripieni di gamberi, riduzione al Franciacorta, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e finocchietto € 24

Risotto allo zafferano con ragù di cortile e scaglie di parmigiano € 23
(minimo 2 persone)

Gnocchi di zucca ripieni di strachitunt, brodo profumato al rosmarino e gel al mandarino € 24

Zuppa di cipolle in crosta € 22



Secondi

Ombrina Boccadoro, crema di porri,
arancia all'origano e bacon croccante € 28

Polpo arrostito, hummus di ceci,
profumi mediterranei e latte di cocco € 26

Lombo di cervo servito rosa,
topinambur, cime di rapa e fondo ai frutti rossi € 27

Guancia di vitello brasata, cavolfiore cremoso,
nociola e carpaccio di champignon € 26

La costoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e maionese alle verdure € 45

Vino al bicchiere € 7- Vino al bicchiere di selezione- € 10
Champagne al bicchiere- € 15

Acqua San Pellegrino e Panna 0,75 lt- € 4,5
Coperto e pane € 4

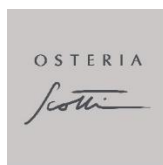
Dessert

Sfoglia caramellata allo strudel di mele € 10

Casoncelli al mango ripieni di cioccolato
fondente, salsa al rhum € 10

Cheesecake profumata agli agrumi e frutta fresca € 10

Zabajone e gelato alla cannella € 10



Menù degustazione

Baccalà mantecato, puntarelle
e chips alla barbabietola

Alalunga marinato, pistacchio cremoso,
stracciatella di burrata e granita ai ricci di mare

Linguine aglio, olio e peperoncino con scarola dei colli
acciughe del Mar Cantabrico

Lombo di cervo servito rosa,
topinambur, cime di rapa e fondo ai frutti rossi

Casoncelli al mango ripieni di cioccolato
fondente, salsa al rhum

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo