



## Antipasti

Fiori di zuccina croccanti al profumo di menta  
ripieni con caprino, ricotta e zafferano € 20

Carpaccio di tonno al naturale, guarnizioni  
alla mediterranea e acciughe del Cantabrico € 22

Calamaro al vapore, piselli novelli, bacon  
e beurre blanc ai ricci di mare € 22

Gallina estiva:  
tiepida con funghi, borragine e animelle  
e in mousse nel panino al latte con pancetta e mela  
verde € 20

Battuta di manzo profumata al limone,  
spuma tonnata e cornetti € 22

## Primi

Risotto alla ligure Basilico, patate, fagiolini,  
pinoli e olive taggiasche € 23  
(minimo 2 persone)

Raviolo del plin ripieno di agnello, il suo fondo all'erba  
cedrina e the nero lapsang souchong € 24

Fusilloni di Gragnano, aglio olio e peperoncino, vongole  
veraci, pistacchio e bottarga € 24

Tagliolini all'uovo con scampi, gamberi  
e la loro bisque € 25

Spaghettoni in salsa di cipollotto novello,  
guancia e pecorino € 22



## Secondi

Dentice profumato al rosmarino,  
verdure del nostro orto e spuma di patata € 28

Tataki di ricciola, melone alla vodka e pepe rosa € 26

Crudo di mare:  
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Déesse Blanche", gambero rosa,  
tartare e sashimi, seppia novella € 38

Pancia di maialino croccante,  
crema di melanzane affumicate e rabarbaro € 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*

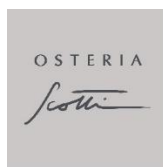
## Dessert

Zafferano variegato all'amarena, sbrisolona  
alle mandorle e gelato alla liquirizia € 10

Parfait, glassa, biscotto e salsa: tutto al cacao € 10

Morbido yogurt e fragole € 10

Zabajone e gelato alla cannella € 10



## Menù degustazione

Fiore di zuccina croccanti al profumo di menta  
ripieni con caprino, ricotta e zafferano

Carpaccio di tonno al naturale, guarnizioni  
alla mediterranea e acciughe del Cantabrico

Tagliolini all'uovo con scampi, gamberi  
e la loro bisque

Tataki di ricciola,  
melone alla vodka e pepe rosa

Parfait, glassa, biscotto e salsa:  
tutto al cacao

*€ 70 a persona – bevande escluse*

*Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo*