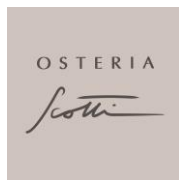


MENU



ANTIPASTI

Soffice di cavolfiore, uovo trasparente,
salsa alle alici e crostini € 16

Carpaccio d'orata marinata, maionese al lime, mela,
puntarella e brodetto al cavolo viola € 18

Baccalà in tempura, purè di patate e coriandolo,
estratto di sedano e polvere di curry € 18

Battuta di chianina,
bagna cauda e porro cotto a bassa temperatura € 17

Capù: involtino di verza ripieno di carne,
fonduta di Branzi e polvere di amaretto € 18

PRIMI

Risotto alla mela verde e gin con scampi scottati € 24
(minimo 2 persone)

Linguine con crema di zafferano, zucchine
e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo € 23

Paccheri al caciucco, crostini alla paprika
e panna acida all'aglio € 22

Ravioli all'amatriciana, spuma al pecorino
e guanciale croccante € 22

Zuppa di cipolle in crosta € 22

SECONDI

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

Filetto di cervo, crema di sedano rapa e la sua chips,
riduzione di mirtillo € 26

Rana pescatrice con olio alla camomilla, crema di zucca,
riduzione ai frutti di bosco e radicchio tardivo € 26

Ombrina Boccadoro, lenticchie e i suoi pop corn, olio
di alloro polvere di carota e chips di cavolo nero € 26

Crudo di mare
scampi marinati, gamberi rossi di Mazara del Vallo,
ostrica "La Dèesse Blanche", tartare di salmone
€ 34

DESSERT

Zabajone e gelato alla cannella € 8

Cannolo d'ananas ripieno di cioccolato bianco
e sorbetto al passion fruit € 10

Tartelletta al cacao, ganache di castagna e rosmarino,
cioccolato fondente € 10

Semifreddo al mandarino, spuma al rum
e gel alla lavanda € 10

Vino al bicchiere - € 5
Vino al bicchiere di selezione - € 7
Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt - € 2

Coperto e pane € 3