

ANTIPASTI

-Carpaccio di scampi, riduzione del loro corallo, crema di burrata 2,6	20
-Capesante scottate, spuma di patate e porcini 2,8,9	18
-Frolla salata, mousse al brie e fichi 1,2,8	14
-Medaglione di fagiano, hummus di ceci e ortiche 3	13
-Selezione di affettati e formaggi misti del territorio 2	12
-Tartare di fassona, capperi, olive e maionese alla senape 3,7	20

PRIMI

-Gnocchi di patate, ragù di carni bianche e ricotta affumicata 1,2,7	14
-Raviolo ripieno di melanzana affumicata e ricotta, guazzetto di canocchie 1,2,6,7	18
-Risotto cacio e pepe, scampi e lime (per 2 persone) 2,6	18
-Spaghettoni di Gragnano, crema di pistacchi, tartare di gamberi rosa 1,4,6,7	16

SECONDI

-Agnello cotta a bassa temperatura, tortino di patate 2	22
-Cotoletta di asparagi e patate, spuma di taleggio e bottarga d'uovo 1,2,7	14
-Filetto di manzo, riduzione all'Amarone e ciliegie, granella di nocciole 4	28
-Trancio di rombo, crema di fave e piselli, patate al forno 5	24

Si consiglia di avvertire il personale di sala di eventuali allergie. Lista allergeni:

1) Glutine 2) Lattosio 3) Soia e derivati 4) Arachidi e derivati 5) Pesce 6) Crostacei 7) Uova 8) Molluschi 9) Funghi

Coperto €4.00

STARTERS

-Scampi carpaccio, scampi roe reduction, and burrata cream 2,6	20
-Seared scallops, potato foam, and porcini mushrooms 2,8,9	18
-Savory shortcrust pastry, brie mousse, and figs 1,2,8	14
-Pheasant medallion, chickpea hummus, and nettles 3	13
-Selection of local cold cuts and mixed cheeses 2	12
-Fassona beef tartare, capers, olives, and mustard mayonnaise 3,7	20

FIRST COURSES

-Potato gnocchi with white meat ragù and smoked ricotta 1,2,7	14
-Ravioli stuffed with smoked aubergine and ricotta, served with shrimp stew 1,2,6,7	18
-Cacio e pepe risotto with scampi and lime (serves 2) 2,6	18
-Spaghettini from Gragnano with pistachio cream and pink shrimp tartare 1,4,6,7	16

MAIN COURSES

-Slow-roasted lamb, potato tart 2	22
-Asparagus and potato cutlet, Taleggio cheese mousse, and egg bottarga 1,2,7	14
-Beef fillet, Amarone and cherry reduction, chopped hazelnuts 4	28
-Turbot fillet, fava bean and pea cream, baked potatoes 5	24

We recommend informing the waiting staff of any allergies.

Allergen list: 1) Gluten 2) Lactose 3) Soy and derivatives 4) Peanuts and derivatives 5) Fish 6) Shellfish 7) Eggs 8) Molluscs 9)

Mushrooms

Cover charge €4.00