

# CENA

## ANTIPASTI

Battuto di spada siciliano con aria di lime e pepe rosa	€14.00
Gamberoni scottati con flan di zucca e carciofi	€13.00
Piovra alla plancha con spuma di patate al limone	€12.00
Tartara di manzo	€14.00
Misticanza di carciofi e radicchio tardivo	€10.00
La nostra terrina di foie-gras con gel di mele cotogne	€16.00

## PRIMI

Linguine all'aragosta	€15.00
Calamarata con battuto di spada	€13.00
Blecs al ragù d'oca	€11.00
Ravioli ai funghi e burro nocciola	€11.00
Gnocchi di zucca con ragù di salame all'aceto di mele	€10.00

## SECONDI

Orata ai ferri con cime di rapa e olive	€20.00
Cubi di salmone scozzese con lenticchie	€20.00
Controfiletto di manzo wagyu	€22.00
Coscia d'oca confit con salsa all'arancia	€20.00
Il nostro hamburger di chianina	€15.00

## MENU' DEGUSTAZIONE

vini in abbinamento	€45.00
	€15.00

## DOLCI

Brownie al cioccolato equatoriale e nocciole	€ 5.00
Ganache al cioccolato con biscotto morbido e lamponi	€ 5.00
Flan caramellato alla zucca	€ 4.00
Frollini della casa con salsa zabaione	€ 4.00
Gelato ai cantucci con salsa all'amaretto	€ 4.00

Vi chiediamo cortesemente di comunicarci anticipatamente eventuali allergie o intolleranze che potrebbero essere causate dalle materie prime da noi impiegate nella preparazione dei piatti.