

ANTIPASTI

Toast di sgombro con ricotta agli agrumi	€ 14
Salmone scozzese marinato	€ 14
Flan di broccoli con fonduta di montasio e noci	€ 12
Prosciutto crudo Galloni riserva Gargantua con cavolfiori in agrodolce	€ 13
La nostra terrina di foie-gras con composta di arance	€ 21
Tartara di manzo garronese	€ 16

PRIMI

Tagliolini ai gamberi e bottarga	€ 18
Calamarata alle seppie nere	€ 15
Paccheri al ragù di coniglio	€ 14
Gnocchi alle cime di rapa con pesto di rucola e stracciatella	€ 13
Capellini tiepidi con Caviale oscietra Calvisius	€ 35

SECONDI

Trancio di ricciola con finocchi ed arance	€ 23
Tonno al limone con marmellata piccante di peperoni	€ 23
Controfiletto di black-angus e patate arrosto	€ 25
Coppa di maialino brasata con peperoni in tecia e schiacciata di patate al prezzemolo	€ 20
Caviale oscietra Calvisius con burro montato e pan- brioche	€ 35

MENÙ DEGUSTAZIONE

Vini in abbinamento	€ 50
	€ 18

DOLCI

Sacher a modo nostro	€ 8
Torta di carote con mousse di arachidi	€ 8
Bavarese al pistacchio con sabbioso di frutta secca e ganache di cioccolato	€ 8
Sorbetto alle pere e calvados Morin selection	€ 8