



MICHELIN 2025

Chef Andrea Saverino

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Coperto € 5,00

Tel : 3923-1089999

Menu Degustazione

*Un viaggio sensoriale nel gusto e nel buio.
Lasciatevi guidare dai nostri Chef e sommelier in un percorso dove
sapori ed aromi vi sorprenderanno ad ogni portata*

"Idee in movimento"	5 portate € 75,00
"Chef Experience "	7 portate € 90,00
"Wine Experience "	7 calici € 45,00
"Wine pairing"	5 calici € 35,00

(la degustazione di vino è opzionale e applicabile solamente alle degustazioni sopra elencate)

escluso bevande , incluso coperto

I Menù degustazione per la complessità di preparazione si intendono possibilmente per tutto il tavolo , bambini esclusi

Le nostre ostriche...

Tartfi di mare

€ 3,00

Ostrica Marconil

(Spagna)

€ 5,50

Ostrica Gillardeau

(Francia)

€ 6,00

Ostrica Tia Maraa

(Irlanda)

€ 4,50

Ostrica Sandalia

(Italia)

€ 4,00

Ostrica Tarbouriech

(Italia)

€ 6,50

Antipasti

Carpaccio di pescato * *

rape , ravanelli , lamponi e caviale di storione

(4)

€26.00

Polpo * * e N'duja di Spilinga

peperone crusco, peperone Piquillo, stracciatella

chips di riso e peperone

(7-14)

€ 22,00

Tartare di manzo

riduzione di Chianti classico, senape ,rucola selvatica

Nocciole del Piemonte e more

(10)

€ 21,00

Uovo bio 64°

asparagi, sbrisolana di Parmigiano e tartufo nero pregiato

(1-6-7)

€ 22,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con * * sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

Primi

Linguine "Mancini" allo scoglio

riccio*, anemoni ,patelle** e sconigli

(1-2-9)

€ 26,00

Camouflage mediterraneo

crudo e cotto di frutti di mare, seppia, gamberi, alghe

Riso "Carnaroli" Riserva San Massimo

(2-4-7-9-14)

€ 26,00

Pappardella al ragù di cinghiale

(1-3-9)

€20,00

Tortello di ricotta di capra e borragini

timo, salvia , crema di parmigiano 36 mesi

funghi e tartufo nero pregiato

(1-3-7)

€ 26,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati per l'utilizzo

Secondi

Filetto di Gallinella**

ristretto di cacciucco e crostone alle cozze

(1-2-4-9-14)

€36,00

Tonno rosso e Foie gras George Bruck's

cipolle caramellate ,gulasch di tonn e mela arrosto

(4-9)

€ 36,00

Agnello del Galles I.G.T

controfiletto e la sua jus , tartare di agnello e vino cotto

kebab e Tzatzikli

(7-9-10)

€ 36,00

Carciofo

topinambur,Cynar,datteri e passion fruit

€ 21,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo