

ANTIPASTI

Selezione di salumi con la nostra giardiniera

9,00 €

*Tartare di ombrina, gazpacho e chips di riso
alla lattuga di mare*

10,00 €

*La nostra catalana di salmone e calamari
con sorbetto alle erbe*

10,00 €

*Tartare di manzo piemontese, formaggio fresco di capra,
sorbetto di ciliegia e menta*

10,00 €

*Hamburger di cervo e chorizo, cipolla croccante
e salsa BBQ*

10,00 €

*Cilindro croccante ai semi di papavero, spuma di robiola,
gel di Moscato e mostarda di pera*

10,00 €

Coperto 2,00 €

PRIMI PIATTI

*Spaghettona monograno "Felicetti" con bottarga di tonno
profumata al limone ed erbe*

12,00 €

*Gnocchetti di ricotta profumati al lime,
gamberi e anguilla affumicata*

12,00 €

Ravioli ripieni d'asparago alla carbonara

12,00 €

Fettuccina di grano saraceno al capriolo

12,00 €

Coperto 2,00 €

LA BRACE

La nostra materia prima, selezionata con cura dal nostro chef, viene cotta esclusivamente nel forno a brace di Paolo Parisi.

<i>Tagliata di manzo (USA)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tagliata di Patanegra (Spagna)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Costolette di agnello (New Zealand)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>La Costoletta di vitello (Paesi Bassi)</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Filetto di manzo Dry Aged (Irlanda)</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Costata di manzo Dry Aged (Irlanda)</i>	<i>Hg/7 €</i>
<i>Calamari nostrani (Italia)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Polpo nostrano (Italia)</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Merluzzo selvaggio (Danimarca)</i>	<i>20,00 €</i>

Tutti i secondi sono accompagnati con contorni stagionali

Coperto 2,00 €

DESSERT

*Frolla al cioccolato bianco, sorbetto al passion fruit
e crema alla vaniglia*

7,00 €

*Cremoso al thè verde matcha, fragole all'aceto balsamico e
meringhe al pepe nero di Sarawak*

7,00 €

La nostra Cheese Cake con sorbetto al cassis

7,00 €

*Millefoglie di frutta disidratata,
spuma allo yogurt e gelato alla liquirizia*

7,00 €

Coperto 2,00 €