

## 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 €*