

classico

SPREMUTA DI SEDANO RAPA AL BERGAMOTTO
CON OLIO DI OLIVA NERA INFORNATA*

INSALATA TIEPIDA DI VERZE
TARTUFI DI MARE, CAVOLFIORI E CAVIALE

CAPPUCCINO DI SEPPIE AL NERO

OPPURE

CAPPUCCINO MURRINA

NAPUL'È

dedicato ad Alfonso Mattozzi

OPPURE

CANNELLONE CROCCANTE DI RICOTTA E MOZZARELLA
CON PASSATA DI POMODORO

TAGLIOLINI AL FUMO
CON SCAGLIE DI TUORLO D'UOVO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, LIQUIRIZIA
E FIORI D'ARANCIO

BATTUTA DI CARNE CRUDA ALLA ROSA
CON RADICCHIO DI TREVISO E TARTUFO NERO

OSSO ALLE ERBE*

OPPURE

MOECA IMBOTTITA DI CAPASANTA

MAIALINO ARROSTITO
CON SALSA FORTE E PATATE INFORNATE

FEDE*

MOZZARELLA DI MANDORLE

OPPURE

CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ

225.00 EURO

MAX

GAMBERI CRUDI AGLI AGRUMI
CON SALSA DI THE VERDE

FOCACCIA DI RISO NERO
CON TARTARE VEGETALE AVOCADO E RADICCHIO

MINISTRA DI FOGLIE
CON MOZZARELLA DI FAGIOLI

RISOTTO AL MANDARINO E RADICE DI WASABI
CON CRUDO DI PESCE E GRANITA DI BRODO

TORCHIATINI AL COCCO
CON CALAMARETTI AL NERO
CAVOLFIORI E CREMA D'OSTRICHE

RAVIOLO DI GUANCETTA DI MANZO
CON SALSA DI PARMIGIANO E MOSTARDA

BROCCOLETTO DI CUSTOZA LACCATO
E CREMA DI AGLIO NERO

SOGLIOLA CROCCANTE
CON GRANO SARACENO
STELLARIA, SALSA DI CAROTE E BARBABIETOLA

COSTATA CON INTINGOLO DI VERZE ALLE SPEZIE
E PURÉ DI ARACHIDI TOSTATE

PIPA DI FRUTTA

ALTROVE (GIOCO AL CIOCCOLATO 2020)

OPPURE

GALLETTA ALL'OLIO
CON GELATO DI GINEPRO E ACETO BALSAMICO

225.00 EURO



NUDO E CRUDO DI PESCE E CARNE

GIARDINERA D'INVERNO

RIGATONI VEGETALI

RAVIOLI DI RICOTTA AL ROSMARINO
CON LIMONE, CAPPERI E CAFFÈ

SPAGHETTI CONCENTRATI

CAVOLFIORE AL LIEVITO
CON CRACKER DI VERZA

ASTICE TOSTATO
CON INSALATA CROCCANTE ALLA CANAPA E MANDARINO

ROMBO CON PURÈ DI PATATE
AL VINO ROSSO E CAVIALE

PICCIONE IN SALMÌ AL TARTUFO NERO
CON WAFER DI FEGATINI E BELGA ALLE MARASCHE

OPPURE

ROGNONE GRIGLIATO
CON INSALATA DI RADICCHIO
E SORBETTO DI SENAPE ALL'ESTRAGONE

COCALANDRE

STRUDEL DI MELE
CON GELATO ALLA GRAPPA E ZAFFERANO

OPPURE

PAN DI ZABAIONE

225.00 EURO

I MENU DEGUSTAZIONE...

VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.
È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE FRA I PIATTI DEI TRE MENU:

- 3 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 135.00 EURO
- 4 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 170.00 EURO
- 5 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 200.00 EURO

- PIETANZA CHE NON PUÒ ESSERE SERVITA
AL DI FUORI DEI MENU DEGUSTAZIONE