

LE NOSTRE CRUDITÀ

OSTRICA N. 1 FINE
SAINT KEBER (Cancale) / 6 €

GAMBERO ROSSO cat. I (gigante)
DI MAZARA DEL VALLO / 8 €

BATTUTA DI GAMBERI / 20 €
Con burrata, emulsione di basilico e spinaci

CARPACCIO DI BRANZINO / 15 €
Branzino con arancia e sesamo - 100gr

TARTARE

TARTARE DI SALMONE / 15 €
Salmone con salsa ponzu - 120gr

BATTUTA DI FASSONA
PIEMONTESE / 18 €
Con scaglie di parmigiano, tartufo nero, pane carasau - 160gr

TAGLIERI

CULATELLO DI ZIBELLO
SPIGAROLI - 100gr / 25 €
per 2 persone

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
+ STRACCIATELLA DI BUFALA / 16 €
per 2 persone

DEGUSTAZIONE DI SALUMI / 20 €
per 2 persone
Salame nostrano, speck d'oca, prosciutto San Daniele dop, lardo magro di Pata Negra

JAMÓN IBÉRICO ETICHETTA ROSSA
JABUGO - 100gr / 25 €

FOIE GRAS D'OCA - 40gr / 18 €
Con pan brioche e salsa di fichi

I NOSTRI PIATTI

TATAKI DI SALMONE / 20 €

con barbabietola e sesamo - 180gr.

**GNOCCHETTI AL PARMIGIANO E
TARTUFO NERO / 16 €**

180gr.

**BRANZINO CON OLIVE,
POMODORINI E LIMONE / 20 €**

180gr

**FILETTO DI CERVO CON CREMA DI
SEDANO RAPA / 25 €**

140gr

**GUANCIA DI VITELLO AL VINO
ROSSO E CREMA DI PATATE / 22 €**

200gr

FORMAGGI

**STRAVECCHIO RISERVA
ERBORNATO 2018 / 18 €**

Ventiquattro mesi di affinatura caratterizzata dalla proliferazione di varie muffe naturali di intenso colore verde, arancio(da cui prende colore l'etichetta) e bianca. Questa coltre vellutata ricopre interamente la forma che, dopo qualche mese, viene messa sottovuoto per altri 12 mesi così da far permeare all'interno dei pori naturali della scorza una spiccata nota erborinata tipica dei blue cheese. Il risultato di questi mesi è un formaggio accessibile ai palati curiosi senza eccedere nella complicatezza di un sapore troppo forte.

BURRATA CAMPANA / 15 €

Con pomodori secchi, olive taggiasche, alici del Cantabrico e croccante verde

DOLCI

TORTA SAN MARCOS / 8 €

Pan di Spagna, crema di tuorlo, panna montata

GIANDUIA / 8 €

TIRAMISU AL PISTACCHIO / 8 €