

La nostra Cucina

Per incominciare...

Carpaccio di Aberdeen Angus con insalatina di radicchio, nocciole e uvetta al miele e senape (8, 10)	€ 14.00
Polpo brasato , salsa alla Luciana e stracciatella (7, 9, 14)	€ 14.00
Zucca al forno glassata con salsa teriyaki e anacardi tostiti (6, 8, 11)	€ 12.00
Vitello tonnato con frutti e foglie di capperi (3, 4)	€ 14.00

I Primi

Troccoli al pesto di cime di rapa e gorgonzola dop, polline di salice bio (1, 3, 5, 7)	€ 13.00
Risotto alle castagne, porto e lardo di patanegra (7)	€ 14.00
Panciotti di capesante e gamberi al burro agli agrumi e polvere di cipolla bruciata (1, 2, 4, 7)	€ 14.00
Busiate siciliane al ragù bianco di vitello (1, 7, 9)	€ 13.00

I Secondi

Tagliata di Aberdeen Angus ai funghi porcini (7)	€ 19.50
Zuppa di gamberi, patate e verza al latte di cocco e peperoncino thai (2, 9)	€ 16.50
Trancio di merluzzo nordico in umido con purè di patate brasate (4, 7)	€ 18.00
Scamone di agnello scozzese , fondo bruno alle nocciole e porro grigliato (8)	€ 18.00