

"SI CUCINA SEMPRE PENSANDO A
QUALCUNO, ALTRIMENTI STAI SOLO
PREPARANDO DA MANGIARE"

Menù degustazione

"La nostra cucina"

Un percorso alla cieca in più portate che racconta la nostra idea di cucina tra pasta fresca fatta da noi, comfort food e stagionalità.

Pensato per chi desidera affidarsi allo Chef.

Menù 4 portate 55€ a persone

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo



"Crea il tuo percorso"

Ogni palato ha la sua storia. Racconta la tua scegliendo 4 piatti e 1 dessert dalla nostra carta: un viaggio tra sapori, stagionalità e creatività costruito da te.

.Menù 5 portate 65€ a persone

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Entrambi i percorsi degustazione si intendono coperto e bevande escluse.

ACQUA 2€

COPERTO 3€



ANTIPASTI

STARTERS



LA NOSTRA VERSIONE DELLA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET

carpaccio c.b.t., spuma di parmigiano, prosciutto croccante, cialda di pane 15€
slow cooked carpaccio, parmesan mousse, crispy ham, bread wafer

PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

Bread, butter and Cantabrian Anchovies

Crostini di pane, burro e alici

16€

UOVO FONDENTE

fonduta di caciocavillo, riduzione al primitivo e croccante di pane alle erbe
with caciocavallo fondue, primitivo wine reduction and herbs crouton

14€

BATTUTA DI MANZO

BEEF TARTARE

Pan brioche tostato, senape antica e uovo marinato
with toasted brioche, ancient mustard and pickled egg

16€

FOCACCINA CALDA

HOT FOCACCINA

Stracciatella, ostrica e lime

with stracciatella oyster and lime

16€



ALCUNI PRODOTTI VENGONO LAVORATI, ABBATTUTI IN NEGATIVO E CONGELATI.
IMPORTANTE: PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA DEL MENU



PRIMI

FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO

SQUARE SPAGHETTO

Burro, alici e pane profumato al limone
with butter anchovies and lemon scented bread

14€

TAGLIOLINI al nero di seppia

SQUID INK TAGLIOLINI

con ragù di polipetti, battuto di olive, peperoncino e scorza di limone
with baby octopus ragù, olive tapenade chilli pepper and lemon zest

16€

PAPPARDELLE al cacao

CACAO PAPPARDELLE

con ragù d'antra
with duck ragù

16€

CAPPELLACCI

CAPPELLACCI

con ricotta e gamberi, la sua bisque e zest di limone
with ricotta and shrimps, its bisque and lemon zest

18€

RAVIOLI di pane

BREAD RAVIOLI

con brodo ristretto di gallina e Parmigiano DOP 63 mesi
with concentrated hen broth and Parmigiano DOP 63 months

17€

LASAGNA verde alla Bolognese

GREEN LASAGNA

con ragù alla bolognese, besciamella e parmigiano
with bolognese ragù béchamel and parmesan

18€

Solo la
dominica
a pranzo



SECONDI

MAIN COURSES

BACCALA' fritto

FRIED COD

insalata di finocchi e arance con maionese agli agrumi

16€

with fennel and oranges salad and citrus mayo

PETTO D'ANATRA

DUCK BREAST

la sua salsa e le verdure di stagione

17€

with its own sauce and seasonal vegetables

TONNO scottato

SEARED TUNA

con brodo di prosciutto crudo e puntarelle al ghiaccio

20€

with raw ham broth and puntarelle

PANCIA di maialino croccante

CRISPY PORK BELLY

con crema di patate arrosto e polvere di caffè

16€

with roasted potatoes cream and coffee powder

BRANZINO scottato

SEARED SEA BASS

beurre blanc, spinaci e arancia

19€

with beurre blanc and orange

ROLL di maialino

PORK ROLL

ripieno di caciocavallo, spinaci e capocollo, la sua salsa al

16€

miele e senape su crema di sedano rapa

stuffed with caciocavallo, spinach and capocollo, with

honey and mustard sauce on celery cream

