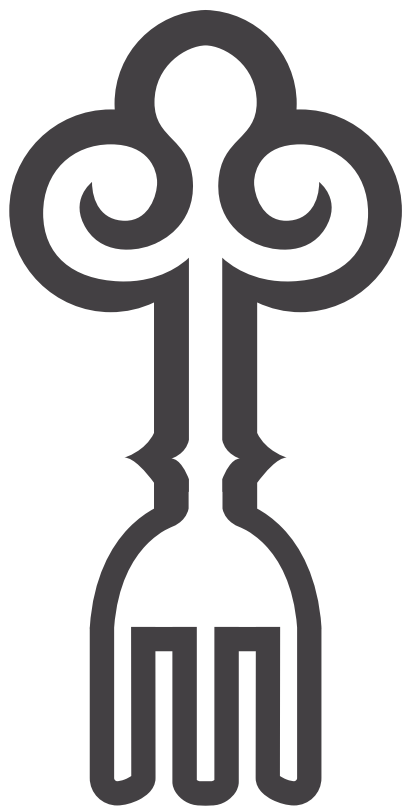


Anti



pasti

LA MELANZANA

Croccante, mix di pomodori, pesto di rucola, ricotta salata, bon bon di pasta e gel di menta romana

€ 14

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia, bacon crispy e misticanza disidratata

€ 15

TACOS DI PASTA

Con caponata di verdure in agrodolce e riduzione di balsamico IGP

€ 14

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive di Gaeta, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

€ 16

SALMONE MARINATO

Agli agrumi con chips di pane croccante, burro al cocco e salsa al lemongrass

€ 15

TRIGLIA

In vaporiera con julienne di verdure e maionese di cavolo viola

€ 16

IL MARINATO DI MANZO

Agli agrumi, frutti di bosco, noci, erbe amare e riduzione di lamponi

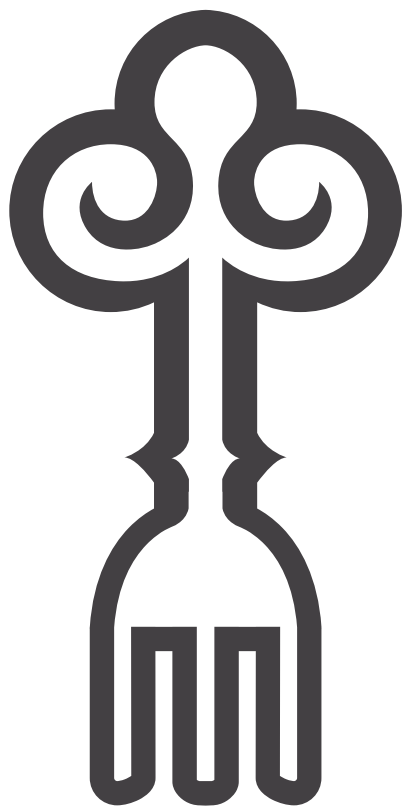
€ 14

PETTO DI ANATRA

Arrosto con zucchine alla concia e crema di avocado

€ 14

Primi



Piatti

GLI GNOCCHI DI RICOTTA

Con ragù di guanciale, salvia, parmigiano e consommé di manzo

€ 16

I TAGLIOLINI

All'insalata, gambero rosso di Sicilia, pistacchi e centrifuga di "pomo-d'oro"

€ 15

I PACCHERI

Con tonno pinna gialla del mediterraneo, frutto del capperò, olive verdi, scalogno e pomodori piccadilly

€ 16

IL TONNARELLO

Ajo e ojo, peperoncino fresco, sgombro, polvere d'olive nere e olio alla nocciola

€ 15

IL RISOTTO

Al Castelmagno, ragù di coratella, lardo di colonnata ed erbe aromatiche

€ 15

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini in agrodolce e pesto di basilico

€ 16

I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"

In salsa amatriciana

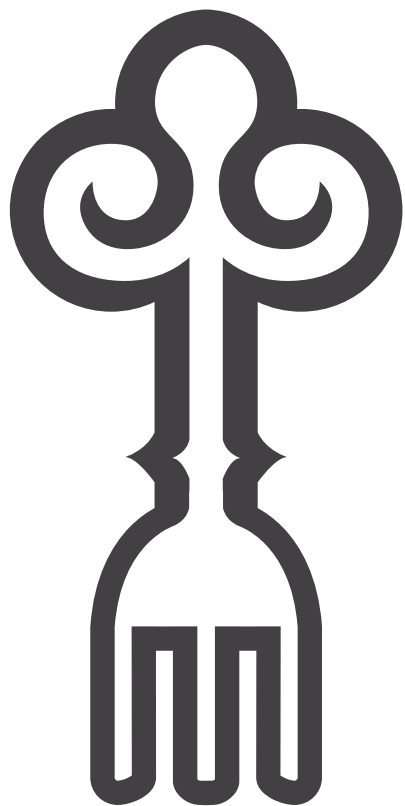
€ 15

CANNELLONE

Con ricotta di bufala, funghi pioppini, crema di pomodoro fresco e basilico

€ 14

Secondi



Piatti

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

€ 13

IL CALAMARO

Alla diavola, con maionese di mais allo scalogno e cavolo nero arrosto

€ 22

IL BACCALÀ

Cotto in c.b.t. con la sua maionese e friggirelli al forno

€ 22

IL TONNO

Rosso di Sicilia in salsa di uvetta, pinoli e vermentino di Gallura, su costa di bieta all'agro

€ 25

IL POLLO

Al curry, chips di ananas e riso soffiato

€ 18

IL FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al Mirto

€ 23

LOMBO DI CERVO

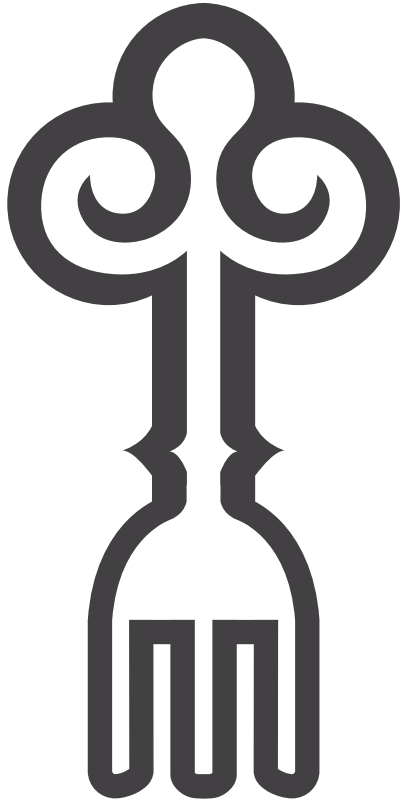
Marinato al vino rosso, il suo jus, frutti di bosco e crema di topinambur

€ 23

ROLLATINA DI AGNELLO

Porchettato in c.b.t. con patate novelle, burro e rosmarino

€ 22



Dolci

IDEA DI TIRAMISÙ

Con crema al mascarpone, Baileys, granita al caffè e tozzetti alla mandorle fatti in casa

€ 8

IL MONTBLANC

Meringa all'italiana, mousse di castagne, crema chantilly e frutti di bosco

€ 10

LA CHEESE CAKE

Spumata, con crumble di biscotti, amarene e menta glaciale

€ 9

LA MELA

Cotta in sciroppo di anice stellato e cannella con mousse di ricotta e cioccolato

€ 8

IL CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Con pere cotte al vino, gelatina al Jack Daniel's e terra di cacao

€ 10

MOUSSE DI YOGURT

Alla vaniglia, biscotto amaretto fatto in casa e amaretto di saronno

€ 8

Menu degustazione

6 Portate

IL POLPO ROSTICCIATO

Con patate mantecate alle olive di Gaeta, limone e mandorle tostate su gocce di salsa yogurt

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia, bacon crispy e misticanza disidratata

IL TONNARELLO

Ajo e ojo, peperoncino fresco, sgombro, polvere d'olive nere e olio alla nocciola

GLI GNOCCHI DI RICOTTA

Con ragù di guanciale, salvia, parmigiano e consommé di manzo

IL FILETTO DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, spinaci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al Mirto

LA CHEESE CAKE

Spumata, con crumble di biscotti, amarene e menta glaciale

€ 55



Menu degustazione

Vegetariano

LA MELANZANA

Croccante, mix di pomodori, pesto di rucola, ricotta salata, bon bon di pasta e gel di menta romana

CANNELLONE

Con ricotta di bufala, funghi pioppini e crema di pomodoro fresco e basilico

UNA SEMPLICE VERDURA

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

LA MELA

Cotta in sciroppo di anice stellato e cannella con mousse di ricotta e cioccolato

€ 45



Menu degustazione

Light

LA POLPETTA DI PECORINO

Affinato in fieno su crema di cavolfiore, polvere di liquirizia,
bacon crispy e misticanza disidratata

I RAVIOLI

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini in agrodolce
e pesto di basilico

IL CALAMARO

Alla diavola, con maionese di mais allo scalogno
e cavolo nero arrosto

Dolce a scelta

€ 45

