

Giugno 2019

Frisella con palamita dello Ionio, cime di rapa e burrata ^{1,4,7}	20,00
Culatello e salame Spigaroli con sott'oli del Salento	22,00
Trota salmonata, vellutata di sedano e mela verde al limone con crema di caprino alla curcuma ^{4,9} *	18,00
Tuorlo d'uovo fritto, insalata di asparagi con dressing alla liquirizia e maionese d'albume ^{3,1}	16,00
Tonno di coniglio, tartare di pomodori, olive taggiasche e cipolle in agrodolce	17,00
Agnolotti al burro e salvia ^{1,3,7}	18,00
Risotto ai fiori di sambuco e toma di Fobello ^{7,12}	18,00
Tortelli di ricotta di bufala con pinoli e maggiorana su crema di fave ^{1,3,7,8*}	18,00
Pappardelle ai porri e taleggio ^{1,3,7,12}	16,00
Cappelletti in brodo di manzo e gallina ^{1,3,7}	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini ^{1,2,3,7}	20,00



Tartare di manzo piemontese con crudità di verdure all'aceto di vino rosso ¹²	22,00
Tomino in manto di sfoglia con insalatina di asparagi e scalogno caramellato ^{1,3,7}	18,00
Filetto di manzo con gratinatura all'aglio orsino, salse ai peperoni gialli e rossi e patate alle olive nere ^{1,7,8}	28,00
Costoletta d'agnello con panure aromatizzata alla menta, patata schiacciata al limone e birra weiss ^{1,3*}	24,00
Suprema di faraona con porri e pomodori secchi, vellutata di piselli e gnocchi di pecorino ^{1,3,7,9}	24,00
Tronchetto di tonno in crosta di pistacchi di Bronte con salsa al burro bianco, misticanza e germogli ^{4,6,7,8*}	24,00
Trancio di rombo cotto a bassa temperatura con verdure glassate all'acqua di pomodoro e crema di tartufo estivo ^{4,1,7}	25,00
Piccola selezione di formaggi ⁷	12,00
Selezione di formaggi ⁷	19,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy
8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide
>10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs* Ingrediente abbattuto/frozen

I dessert

Zuppetta di ciliegie all'anice stellato e sorbetto al rabarbaro ^{3,1,7}	10,00
Cannolo croccante alle mandorle con mousse di cioccolato bianco e lamponi ghiacciati ^{1,3,7,8}	12,00
Newyork Cheesecake ^{7,1}	12,00
Semifreddo alla vaniglia e mango con crumble al cocco ^{7,1,3,8}	12,00
Tris di crème brûlée : vaniglia del Madagascar, liquirizia, cioccolato e peperoncino ^{3,7}	12,00

