

# Agosto 2019

Fiori di zucca con ricotta e menta gratin, cialda di riso venere e coulis di pomodoro <sup>4,7</sup>	18,00
Magatello con spuma tonnata e confettura di peperoni rossi <sup>3,4,10</sup>	19,00
Insalata di tagliatelle di seppia e sedano bianco <sup>4,9,10*</sup>	16,00
Tonno di coniglio, tartare di pomodori, olive taggiasche e cipolle in agrodolce	17,00
Tartare di tonno con mango e sedano su crema di cetrioli e gin <sup>4,12</sup>	19,00
Agnolotti al burro e salvia <sup>1,3,7</sup>	18,00
Risotto ai fiori di zuccina, pomodoro confit e carpaccio di gambero <sup>2,7*</sup>	20,00
Tortelli di melanzana con ragout di agnello al sentore di noce moscata <sup>1,3,7</sup>	20,00
Linguina con pomodoro datterino, basilico e scaglie di pecorino <sup>1,3,7</sup>	16,00
Gnocchi di cous-cous con pestato di basilico e calamari <sup>1,4,7,8*</sup>	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini <sup>1,2,3,7</sup>	20,00



Tartare di manzo piemontese con crudità di verdure all'aceto di vino rosso <sup>12</sup>	22,00
Formaggio di capra, pasta di pane all'origano con tartare di cetrioli, melone, tofu e mentuccia <sup>1,6,7</sup>	18,00
Filetto di manzo con gratinatura all'aglio orsino, salse ai peperoni gialli e rossi e patate alle olive nere <sup>1,7,8</sup>	28,00
Cotoletta alla milanese <sup>1,7,3</sup>	24,00
Galletto di corte alla diavola con tortino di riso melanzane e crema al basilico <sup>7</sup>	22,00
Trancio di ricciola con panur al panbrioche verdure in carpione e mais bianco <sup>7,1*</sup>	24,00
Baccalà confit avvolto nell'alloro con crema di fagioli di Pigna e cipolle agrodolce <sup>4,7</sup>	24,00
Piccola selezione di formaggi <sup>7</sup>	12,00
Selezione di formaggi <sup>7</sup>	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

Cre moso allo yogurt con albicocche e il suo crumble <sup>1,3,7</sup>	10,00
Cannolo croccante alle mandorle con mousse di cioccolato bianco e lamponi ghiacciati <sup>1,3,7,8</sup>	12,00
Tiramisù tropicale <sup>1,3,7,12</sup>	10,00
Semifreddo alla vaniglia e mango con crumble al cocco <sup>7,1,3,8</sup>	12,00
Tris di crème brûlée : vaniglia del Madagascar, liquirizia, cioccolato e peperoncino <sup>3, 7</sup>	12,00

