

Degustazione ad occhi chiusi

4 portate €40
7 portate €60

ANTIPASTI

Piadina con chevice di branzino, pesca e maionese aromatica €17

Uovo e asparagi, con crema di asparagi, spuma di parmigiano e crema di tuorlo €15

Fiorini di zucca al vapore con pesce persico e creme di pomodoro, aglio e prezzemolo €16

Tartare di manzo con composta di mele, caprino, chips di mela e pera e nocciole €18

Filetto di maiale affumicato, stracchino, frutta e verdura fermentate €17

PRIMI

Spaghetti al pomodoro, basilico e scampi €17

Lasagnetta al ragout di coniglio, olive e provolone piccante €18

Gnocco di calamaro e calamaro scottato, piselli, chips al nero e peperoncino dolce €18

Ravioli di melanzana alla parmigiana €16

Risotto alle rane, prezzemolo e aglio dolce €20

SECONDI

Day by Day...quello che il mercato ittico propone €21

Polpo alla brace, spuma di patate, limone candito e caffè €20

Asado con salsa rubra, purè di patate e fondo di manzo €20

Anatra scottata con indivia in agrodolce, spinacino al burro e salsa d'anatra €23

Bouillabaisse con salsa rouille e pane tostato €24

DESSERT

Zuppa di ciliegie, gelato al fior di latte e cioccolato bianco €8

Spumamisù al whiskey €9

Parfait alle nocciole e gelato al cioccolato fondente €8

Come una pavlova di pesche e amaretto €8

Cheesecake con gastrique di lamponi, ricotta di pecora e sorbetto al lampone €9

Abbinamento degustazione vini

3 calici €15

5 calici €25