

PER COMINCIARE

Crudo d'autunno

[spigola e mela verde; scampo e cachi; gambero rosso e mandarino] 42

Baccalà mantecato e peperone arrostito, polvere di capperi e cremino di acciuga 40

Scampi fritti - dal 1982

Scampi fritti avvolti in una pasta leggera e croccante ed insalatina aromatica all'aceto di lamponi 40

Quaglia arrostita, salsa al porto e liquirizia, cipollotto caramellato e caprino 40

Tartara di vitellona, maionese di nocciole, gocce aromatiche e topinambour croccante 40

Uova 'in cocotte' 🍷 26

abbiamo lavorato sulle consistenze per rendere queste uova molto soffici e cremose

PRIMI PIATTI

Spaghetti al burro acido di malga, crema di cavolfiore, polline ed orzo 🍷 34

Amaro, Aspro, Dolce, Salato, Umami 🍷

Fusilli lunghi all'astice, profumo di bergamotto e coriandolo 40

Tortelli di pecora della Lessinia e consommé balsamico alla menta ed eucalipto 34

L' a-s-s-o-l-u-t-o:

morbidi gnocchi di patate con pochissima farina, al sugo di trippe di baccalà e olive nere 34

Risotto

mantecato al sedano rapa, guanciaie tiepido e pepe giamaicano aromatico (min. 2 persone) 34

I PESCI

Branzino, cime di rapa aglio, olio, peperoncino e latte di cocco 42

Merluzzo carbonaro, morbida puré di patate in salsa di tartufi 42

Polpo e lingua di vitello, puré di topinambour, rapa bianca, salsa verde e mostarda 42

Capesante, crema di zucca, lenticchie e foie gras 44

LE CARNI

Filetto di vitellona al vapore, puré di cavolfiore, salsa di pane e pepe 42

tenerissimo ed asciutto, servito molto rosa avvolto in una foglia di lattuga

Filetto di cervo al tartufo nero, crema di carote e spuma di rafano 42

Petto di piccione servito rosa, crema di riso alla parmigiana e cavolo viola agrodolce 42

Animella alla senape, hummus di fagioli borlotti e pesto di maggiorana 42

Siamo lieti di proporre creazioni Vegetariane, Senza Glutine o Lattosio

La mezza porzione è maggiorata nel prezzo del 20%