





## MENU DEGUSTAZIONE

*Tradizione, conoscenza e contaminazione.  
Viaggi, esperienze e sapori.  
Un filo invisibile lega questi elementi  
della memoria che costituiscono la base di ogni piatto del menu.  
Ricordi mantenuti vivi nel tempo e che oggi catturano  
oltre al palato anche il cuore.*

### **re**

*Aperitivo  
Quattro portate  
Pre dessert  
Piccola pasticceria  
€ 65*

### **santi**

*Aperitivo  
Sei portate  
Pre dessert  
Piccola pasticceria  
€ 85*

### **leoni**

*Libera interpretazione dello Chef  
€ 110*

**Abbinamento vino**  
**3 calici € 30 | 5 calici € 45**

I menu degustazione sono per l'intero tavolo e il prezzo è per persona  
Coperto € 3

# Antipasti

Baccalà, mela, puntarelle e carcadè	€ 22
Seppia arrosto, broccoli e rafano	€ 24
Gamberi, porcini, maggiorana e nocciole	€ 26
Uovo "doppio malto", stravecchio, tartufo e caviale di aringa	€ 20
Tartare di manzo... "braciola"	€ 18

## CRUDI

Tartare e carpacci di pesce	€ 25
Gran crudo*	€ 40
Crostacei	€ 40

## SELEZIONE DI CAVIALE

Caviale the original red selection - Siberian classic	10 gr € 35
Caviale the original yellow selection - Oscietra classic	10 gr € 40
Caviale the original white selection - Trasmontanus	10 gr € 45

*\*in alcuni periodi dell'anno i prodotti indicati potrebbero essere congelati*



# Primi

Spaghetto alle vongole, finocchietto, pinoli e aglio nero	€ 24
Tagliatella al caffè, gamberi e agrumi	€ 24
Risotto alla pescatora... di calamaro lime e menta	€ 26
Pasta e polpo, fagioli e chorizo	€ 24
Tortello salsiccia e "friarielli"	€ 22



# Secondi

Spigola all'acqua pazza... in crosta	€ 26
Lampuga, cannolicchi, finocchi e alghe	€ 24
Astice alla brace, indivia, zucca, capperi e mandarino	€ 40
Ribeye di manzo "bbq", patate e funghi	€ 30
Maialino, pera, porro, senape e crescione	€ 24
Agnello, carciofi, pecorino e aringa affumicata	€ 28



# Dessert

Cocco, ananas, rum e melissa	€ 12
Cioccolato, fico d'india, caramello e pop corn	€ 12
Mascarpone, caffè, sambuca e malto	€ 12
Gianduia, porcini e zabaione caldo	€ 12
Tartelletta... cioccolato caldo, castagne e mandarino	€ 12
Selezione di formaggi e confetture	€ 20



**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze negli alimenti somministrati sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio**

**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**

*Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*

**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

**Uova e prodotti a base di uova**

**Pesce e prodotti a base di pesce**

**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

**Sale e prodotti a a base di soia**

**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

**Frutta a guscio e loro prodotti**

*Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, noci macadamia, noci del Queensland o pistacchi*

**Sedano e prodotti a base di sedano**

**Senape e prodotti a base di senape**

**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**

**Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore o superiori a 10 mg/kg o 10 ml/litro**

**Lupini e prodotti a base di lupini**

**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

