

Menu Degustazione

Otto portate

L'Aloe Vera, Lychees e Gazzosa, Mozzarella e Caviale

La Capasanta

Il Baccalà, Pastinaca, Chinotto e 'Nduja

Le Animelle, Lamponi, Zabaione salato

Il Fosso: Rane e Lumache

Le Linguine Verrigni, Seppioline sporche, Zenzero e Cime di Rapa

I Tagliolini arrosto, "Osei" e Aringa Affumicata

Dolce

85 €

Menu Degustazione

Cinque portate a Sorpresa

65 €

Il Pane: lievito madre e farine molino Agostini, tre euro a persona

Menù a cura dello Chef Andrea Viola

I prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il nostro personale è a disposizione per eventuali variazioni al menù.

Si invitano i Signori ospiti a segnalare agli addetti di Sala eventuali Allergie od Intolleranze

Antipasti

Il crudo di Gamberi Gobbetti, Mapo e Rape	euro 20
La Triglia e il Sottobosco	euro 20
La Tartare di Cervo, Yogurt, Ostrica e Topinambur	euro 22
Il Coniglio, Bietoline, Panna acida, Sfoglia e Cassis	euro 20
La terrina di Fegato grasso Ficatum e Maccarello affumicato	euro 28

Primi

Il Risotto allo Zafferano, Oca, Puntarelle, Bottarga, Mela Fermentata	euro 24
L'Omaggio a Pasta e Patate con Gamberi Bianchi	euro 24
I Plin con Caprino al Timo, Ossobuco, Alghe e Stinco di Vitella	euro 24
I Tortelli di Broccoli, Arzilla e Salsiccia	euro 22
I Tortellini al Parmigiano, salsa di Rucola e Straccetti, Ostrica e Tartufo	euro 27

Secondi

Il Dentice al vapore, scaloppa di Foie Gras, Ricci di mare e brodo di Ribollita	euro 34
L'Anguilla, salsa alla Pajata speziata, Saba e Polenta alle Erbe	euro 32
La Variazione di Agnello	euro 32
La Faraona laccata, misticanza, tortino di Cardi, bagnacauda	euro 28
Il Piccione	euro 36