

# *Menu Degustazione*

Quattro portate a Sorpresa

45 euro

Cinque portate a Vostra scelta

65 euro

# *Menu Degustazione*

Otto portate

La mia Parmigiana

Il Baccalà, spuma di Mandorle, Taccole e Tartufo

I Rognoni, le Alici marinate, Scarola e Fiori

Il Filetto di Maialino alla Crema di Scampi

Le Linguine Aglio e Olio nell'acqua di Peperoni e Triglie alla cacciatora

I Tortelli di carne al Burro allo Zafferano, Broccoli e Liquirizia

I Formaggi e la Frutta

Dolce

85 euro

*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 Carpaccio di Gamberi rossi, Stracchino, Carciofi e Zucchine	euro 19
Le Mazzancolle, i Fegatini e Brodo di Primavera	euro 19
Il Polpo, Nervetti e Rabarbaro	euro 19
Gli Arrosticini di Marango affumicati e freddo, Spinaci, salse e chips	euro 19
Il Minestrone, la Lingua e le Seppioline	euro 19

## *Primi*

I Bottoni di Polipetti in guazzetto, Melanzane e acqua di Pecorino	euro 22
Gli Spaghetti Verrigni con Telline, Erba Cedrina e Bottarga	euro 22
Il Cannellone di Capretto, besciamella di Cardoncelli e Tartufo	euro 22
Il Risotto ai Pomodori Duemilasedici	euro 22
I Tortellini al Parmigiano, salsa di Rucola e Straccetti, Ostrica e Tartufo	euro 26

## *Secondi*

Il Rombo in crosta di Friggitelli, salsa arrosto, Curry e Pesche	euro 35
La Tracina sotto la Sabbia	euro 36
Le Costolette di Maialino laccate alle Ciliegie e Mescal con Riso e Porcini	euro 32
L'Insalata di Pollo e Caviale	euro 36
Il Piccione, Variazione	euro 35

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

*Menù a cura dello Chef Andrea Viola*