

MENU

Per tavoli non superiori alle 4 persone

Uovo croccante, pecorino, porcini e tartufo (3,7,8)

16

Lingua di manzo, verza arrostita, salsa verde (7,9,11)

16

Gambero rosa, sedano e agrumi (2,9)

16

Battuta di filetto di bufala, nocciole tostate, dressing al parmigiano 36 mesi (3,7,9,10,12)

16

Caramelle di coniglio, cacciatora e rosmarino (1,3,7)

21

Risotto del sottobosco, genovese di bufala (7)

21

Macco di fave, razza e limone (4,5,8)

21

Origami in zuppa di pesce (1,2,3,4,14)

21

Spigola, porro, senape selvatica (4,7,9,10)

26

Baccalà alla brace, bagna cauda, salsa pizzaiola (4,7)

26

Filetto di manzo, tartufo nero e patate (7,12)

26

Controfiletto di cervo, sedano rapa e aneto (2)

26

Menu à la carte - Minimo 2 portate principali a persona

M

MENU DEGUSTAZIONE

Tutti i menu degustazione sono disponibili in versione vegetariana

SULLA SOGLIA - Menù degustazione 3 portate a scelta dello chef

48

PRIMA DELL'ALBA - Menù degustazione 3 portate salate a scelta dello chef

53

OLTRE LA COLLINA - Menù degustazione 5 portate a scelta dello chef

65

VERSO IL MARE - Menù degustazione 7 portate a scelta dello chef

80

CARTA DEI DOLCI

Tiramisù Leggero

(3,7)

10

Creme brûlée alla liquirizia, sorbetto al cocco

(3,7)

10

Cheesecake alla vaniglia, composta di mele, gelato al miele

(3,7)

10

'O babbà - Babà tradizionale, crema inglese alla vaniglia e mandarino

(1, 3, 7)

10

M

M