



Il menù alla carta di San Valentino

Amuse-bouche di benvenuto

Pizza frita, pomodoro in tre consistenze,
straciatella e basilico

Antipasti

- C**rudo di mare 2.0 : gambero e passion fruit,
scampo e maionese al lime,
salmone con cialda di riso e ristretto di soia,
ostrica al naturale con giochi di gusto: piselli, caviale di salmone,
maionese affumicata, limone nero,
tonno e puntarelle, ricciola e radicchio uncinato € 30.00
- C**ulatello, fior di sale e burro nostrano € 25.00
- C**annolo croccante ripieno di carciofi e patate, kefir € 17.00

Primi Piatti

- R**igatoni cotti in estrazione di rapa rossa,
fonduta di grana e ricci di mare € 19.00
- R**isotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai carciofi,
salsiccia di Bra e tartufo nero € 21.00
- B**ottoni al blu di bufala, patate e polvere di porcini € 18.00

Secondo Piatto

- R**ombo glassato al limone nero, erbe e bottarga € 26.00
- P**ancia di maialino al latte con patata ripiena ed
il suo ristretto € 22.00
- A**natra all'arancia, finocchi croccanti e kumquat € 23.00

Dessert

- T**ortino caldo al cioccolato, cuore morbido al
passion fruit ed il suo sorbetto € 10.00
- C**operto, pane ed amuse-bouche di benvenuto € 5.00