

## ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| Uovo soufflè su nido di kataifi, bietolina scottata e tartufo nero (1-3)           | 21 |
| Tartare di ricciola, mela verde e senape in grani (4-9)                            | 22 |
| Vellutata di ceci, calamaretti scottati, melanzana e aceto balsamico (8-14)        | 22 |
| Carpaccio di filetto di Scottona, i suoi condimenti e crumble di acciuga (1-3-6-9) | 21 |

## PRIMI

|  |    |
|--|----|
| Spaghettoni "Pastificio Vicidomini" al pomodoro (1-8)  | 22 |
| Ravioli del plin di pesce bianco, pesto, stracciatella e nero di seppia (1-3-4-7-8-14)   | 25 |
| Risotto rosso, capasanta, broccoli e fonduta di dolcetto di capra (4-7-8-14)   | 25 |
| Tagliolini verdi, cime di rapa, acciughe salate, peperoncino, crudo di gambero rosso e ristretto di crostacei (1-2-3-4-5-8-10) | 25 |

## SECONDI

|  |              |
|--|--------------|
| Zuppa di mare affumicata su letto di gazpacho di frutta e verdura (1-2-4-6-8-9-14)   | 28           |
| Rombo al forno e millefoglie di patate al timo (min. 2 pax) (3-4-7)                  | 28 a persona |
| Giardino di stagione e chips di pane al rosmarino (1-7-8)                            | 22           |
| Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, il suo fondo e verdure di stagione (8) | 26           |

## IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Una scelta  
10

Selezione  
22

## DESSERT

Torta sacher <sup>(1-3-7)</sup>  
12

Variazione al caramello <sup>(1-3-7-13)</sup>  
12

Frutti di bosco spadellati al Porto e mousse di gelato alla vaniglia <sup>(7-10)</sup>  
12

Cocotte mele e crumble e crema inglese alla vaniglia <sup>(1-3-7)</sup>  
12

Acqua minerale in bottiglia  
5  
Coperto e servizio  
5