

Fra sorsi, morsi e padelle

Omaggio primaverile..

Crudità di verdure e fiori su insalatina da taglio e lamponi €9,00

Puntarelle croccanti con colatura di alici Cantabriche,
gelée di melagrana e arancia disidratata €11,00

Frittata al vapore, birra e "bruscansoli", bottarga di tonno e fiori di tarassaco €11,00

L'airbag.. (bianco baccalà e sedano croccante) €13,00

La nostra variazione della parmigiana di melanzane €14,00

Calamari di pasta Felicetti, datterino giallo, capperi di Salina,
mousse di friarielli e peperone disidratato €14,00

Ravioli di "castraure" di S. Erasmo,

bottoni di cipolla cotta lentamente sotto cenere e alici Cantabriche €17,00

Riso al finocchietto selvatico mantecato di burro d'aneto e sensazione di liquirizia €14,00

Lasciateci fare

Menù composto da 5 portate

a scelta della cucina per tutto il tavolo €44,00

Se soffi di allergie o intolleranze alimentari segnalalo.

Saremo lieti in condizione di evitare i piatti che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Per garantire la salubrità del prodotto, il pesce fresco viene abbattuto nel rispetto della normativa Cee 853/2004

Un tuffo in un glorioso passato

Ti voglio Nuda e Cruda

Finissima tartare di manzetta, grué di cacao e senape bruna €17,00

La tradizione

Maialino da latte allo spiedo in quattro "atti"

dalla testa ai piedi nella sua croccante rosolatura €19,00

La tradizione nello spiedo..

Capretto bianco di Gambellara in cottura "sorvegliata",

quintoquarto, radicchi e radici amare €22,00

Fresco carpaccio di lingua salmistrata con malonese di radici amare e olio di nocciole €14,00

Il mare in bocca..

Battuto di gambero viola e rosso, straciatella di burrata e crumble di pane al nero €18,00

Salmerino di montagna in olio cottura con consistenze di verdure

e riduzione di peperoni arrostiti €19,00

Alici abbrustolite, grattugia di pistacchi di Emma Scaravilli,

ricotta di montagna, crumble all'erba di grano e lime €17,00

Sgombro grigliato, melanzane fumè e ciliegino giallo €18,00