

# ANTIPASTI

Nudo e crudo: Scampi, Mazzancolle, Gamberi Rossi, Tonno e Capesante | 35

Ricciola marinata agli Agrumi salsa Kefir e olio al Finocchietto | 20

Baby Rossini: Filetto di Vitello, Foie Gras e Tartufo Nero | 18

Battuta di Manzo, Nocciole, crumble ai cereali e colatura di Acciughe e Taralli | 16

Spuma di Taleggio, Finferli, Tartufo Nero e Spugna croccante alla Zucca | 16

# PRIMI

Tagliolini alla Granceola e il suo burro | 25

Calamarata Cacio e Pepe con Gamberi Mazara del Vallo e Fave | 20

Bottoncini alla Zucca, Gorgonzola e Nocciole | 18

Ravioli alla Pernice Rossa, polvere di burro, Olive Taggiasche e riduzione al Pinot Nero | 20

Fettuccine al Ragù di Vitello | 16

# SECONDI

Costolette di Agnello allo scottadito con Cipollotto brasato e Patate | 28

Vitello in due cotture: fritto e al forno con Finferli | 28

( V ) Rocher di Zucca, Mandorle, Porcini e fonduta di Asiago | 18

Porcini, Capesante e Filetto alla Bourguignonne con le sue Mayo | 32

Branzino o Orata al Forno, Patate e Carciofi | 25

Calamaro ripieno alle Capesante e Gamberi con Cime di Rapa alle Aggiughe | 20

## SELEZIONE ALLA GRIGLIA

Filetto di Manzo 250 | 300 g | 30

Fiorentina:

Piemontese | 6/hg

Garronese | 8/hg

Coperto | 4