

ANTIPASTI

Carpaccio di Vitello, crudo di Tonno e maionese al Wasabi | 18

Baby Rossini: Manzo, Tartufo Nero e Foie Gras | 20

Fiori di zuccina e coscette di Quaglia fritte su spuma di zucchine | 18

(V) Cheesecake glassata all'Asiago Dolce e Tartufo Nero estivo | 16

Ricciola marinata agli agrumi, salsa Kefir e olio al finocchietto | 22

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

PRIMI

Bottoni alla 'Nduja, Gamberi Rosa crudi e cotti, Aglio Nero e Lime | 22

Tagliolini allo sfilacciato di Quaglia, Tartufo nero e cenere di Olive Taggiasche | 22

Le Fettuccine al ragù di Vitello | 16

(V) Crema di Burrata, coulis di Basilico, Mandorle tostate e lemon zest | 16

Linguine con burro alle Acciughe, Bergamotto e crudo di Capesante | 25

SECONDI

Costolette di Agnello allo scottadito, porro alla soia e riduzione di Peperone Rosso | 28

Filetto di Vitello fritto, chopstick di verdure, jus di vitello e zenzero al miele | 28

(V) Rocher di Melanzana in crosta di mandorle, confit di Datterini, basilico e Bufala | 20

Battuta di Manzo: sale, Olio Extravergine di Oliva La Pisana,

Tropea marinata, dadolata di Cetriolo e maionese senapata | 25