

Dal palato al cuore.

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù
e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,
e anche una questione di cuore.

I menù degustazione

menù degustazione 7 portate:

140 €
vini esclusi

solo per l'intero tavolo

CAPASANTA

capesante alla plancia, zuppa di pane tostato, prezzemolo, aglio dolce, pomodoro candito, limone

SCAMPO

crudo di scampi, yuzu gelée, ricci di mare, rafano, chips di riso alla liquirizia

RISOTTO

risotto all'acqua di pomodoro, polvere di capperi, basilico, acciughe, plancton

GNOCCO

gnocchi al ragù di animelle, pistacchio di Bronte, spugnole, peperoni del Piquillo, limone

BACCALÀ

baccalà, crema di topinambur, finocchi, arance, olive taggiasche, mandorle tostate

AGNELLO

magret d'agnello, parmigiana di melanzane, crema soffice al caprino, biette

WAFER

wafer con cremoso allo zafferano e arancia, gelato allo zenzero, salsa al miele e limone

accompagnamento vini

45 €

menù degustazione 5 portate:

110 €
vini esclusi

dalle sei persone in su il menù viene concordato per l'intero tavolo

CAPASANTA

capesante alla plancia, zuppa di pane tostato, prezzemolo, aglio dolce, pomodoro candito, limone

RISOTTO

risotto all'acqua di pomodoro, polvere di capperi, basilico, acciughe, plancton

BACCALÀ

baccalà, crema di topinambur, finocchi, arance, olive taggiasche, mandorle tostate

AGNELLO

magret d'agnello, parmigiana di melanzane, crema soffice al caprino, biette

AFTER EIGHT

il nostro modo di interpretare cioccolato e menta

accompagnamento vini

38 €

Gli antipasti

LO SCAMPO	32 €
crudo di scampi, yuzu gelée, ricci di mare, rafano, chips di riso alla liquirizia	
LA CAPASANTA	28 €
capesante alla plancia, zuppa di pane tostato, prezzemolo, aglio dolce, pomodoro candito, limone	
IL MANZO	29 €
tartare di manzo, insalata di carciofi, caviale, spuma bernese	

I primi

IL RISOTTO	23 €
risotto all'acqua di pomodoro, polvere di capperi, basilico, acciughe, plancton	
GLI GNOCCHI	24 €
gnocchi al ragù di animelle, pistacchio di Bronte, spugnole, peperoni del Piquillo, limone	
I RIGATONI	25 €
rigatoni al burro affumicato, latte di mandorla, gamberi rossi al lime	

I secondi

IL POLLO	34 €
pollo e patate "ricordo d'infanzia" servito in 2 portate	
<i>prima parte:</i> petto su spuma di patate bruciate, fondo di pollo	
<i>seconda parte:</i> cracker di patate con stracotto di cosce	
L'AGNELLO	38 €
magret d'agnello, parmigiana di melanzane, crema soffice al caprino, biette	
IL BRANZINO	38 €
branzino, guazzetto piccante, cozze, vongole, pane raffermo, menta	
IL BACCALÀ	36 €
baccalà, crema di topinambur, finocchi, arance, olive taggiasche, mandorle tostate	

I dessert

AFTER EIGHT	18 €
il nostro modo di interpretare cioccolato e menta	
IL WAFER	18 €
wafer con cremoso allo zafferano e arancia, gelato allo zenzero, salsa al miele e limone	
ELISIR D'AMORE	18 €
bisquit alle more, panna cotta al mirtillo e gelato al mascarpone	
IL SORBETTO	9 €
sorbetti fatti in casa con frutta fresca	