

## *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*

### *Menu degustazione 7 portate*

140 €  
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

#### LO SCAMPO

Scampi, ricci di mare, yuzu, rafano, chips di riso alla liquirizia

#### LO SGOMBRO

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

#### I RIGATONI

Rigatoni, burro affumicato, mandorle, gamberi rossi, foglia d'ostrica

#### IL ROMBO

Rombo, carciofi, cozze, vongole, menta, pomodoro piccante

#### L'AGNELLO

Agnello, sedano rapa, caprino, biette, spugnole

#### IL WAFER

Wafer, zafferano, arancia, zenzero, miele

### *Accompagnamento vini*

55 €

## *Menu degustazione 5 portate*

110 €  
vini esclusi

Solo per l'intero tavolo

### LO SGOMBRO

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza

### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

### IL BACCALÀ

Baccalà, spuma di polenta, capperi fritti,  
acciuga, origano, pomodoro candito

### IL POLLO

Pollo e patate ricordo d'infanzia servito in 2 portate

Petto, spuma di patate bruciate, succo di carota, spinaci

Stracotto di cosce, cracker di patate,  
maionese al sesamo affumicato, finocchietto nero

### AFTER EIGHT

Il nostro modo di interpretare cioccolato e menta

## *Accompagnamento vini*

48 €

## *La nostra carta*

### *Antipasti*

#### LO SCAMPO

Scampi, ricci di mare, yuzu, rafano, chips di riso alla liquirizia

32 €

#### LO SGOMBRO

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, verza

26 €

#### IL FOIE GRAS

Scaloppa di foie gras, mela gialla, frutto della passione, melone giallo, zafferano, pan brioches

33 €

### *Primi piatti*

#### I RIGATONI

Rigatoni, burro affumicato, mandorle, gamberi rossi, foglia d'ostrica

25 €

#### I TAGLIOLINI

Tagliolini, aglio, olio, peperoncino, broccolo, granchio reale

27 €

#### IL RISOTTO

Risotto all'acqua di pomodoro, capperi, basilico, acciughe, plancton

28 €

#### IL TORTELLO

Tortello liquido di robiola, zucca, piccione, foie gras

28 €

## *Secondi piatti*

### IL BACCALÁ

Baccalà, spuma di polenta, capperi fritti,  
acciuga, origano, pomodoro candito

35 €

### IL POLLO

Pollo e patate ricordo d'infanzia servito in 2 portate

34 €

Petto, spuma di patate bruciate, succo di carota, spinaci

Stracotto di cosce, cracker di patate,  
maionese al sesamo affumicato, finocchietto nero

### L'AGNELLO

Agnello, sedano rapa, caprino, biette, spugnole

38 €

### IL ROMBO

Rombo, carciofi, cozze, vongole, menta, pomodoro piccante

38 €





