



## Per iniziare

Tartare di salmone, gel di arancia e Grand Marnier, olio al prezzemolo, salsa esotica al mango e verbena	(4/6/9/12)	€ 14.00
Calamaro tiepido farcito di patata, paprika dolce affumicata e pepe di Cayenna, camouflage all' inchiostro di seppia e aneto	(4/5/6/7)	€ 14.00
Battuta di manzo "Garronese Veneta", demi - glace alla fava tonka, olio al timo, cioccolato 85%	(5/7/9)	€ 14.00
Melanzana piastrata, spremuta di pomodori datterini, crema di burrata, basilico	(5/7)	€ 12.00
Tonno fiammato al miso, olio alla cipollina, mizuna	(4/5/6/10/11)	€ 14.00
Carpaccio di pescato del giorno, gazpacho di piselli, aneto	(4/5)	€ 14.00

## I primi

Risotto, sugo ristretto di scoglio, inchiostro di seppia, finocchietto, coquillages in ragù all' Elixir di Chartreuse (min. 2 persone)	(7/4/14/9/11/12/14)	€ 17.00
Ravioli ripieni di asparagi e ricotta di pecora, gamberoni fiammati, dragoncello, black lime	(1/2/3/4/7/8/9)	€ 16.00
Spaghetti di Gragnano IGP, gamberi rosa cotti e crudi, bisque leggera allo zenzero, emulsione di basilico, limone candito	(1/2/4/5/7/9)	€ 17.00
Tagliatelle di riso mantecate alla crema di ortiche, salsa allo champagne rosè, nocciole	(5/7/8/9)	€ 16.00



## Secondi Piatti

Pescato del giorno, salsa bernese, orto primaverile	€ 19.00
	(3/4/5/7/10)
Carpaccio di vitello arrosto, salsa tonnata, prezzemolo, foglie di capperi	€ 16.00
	(3/4/5/6/7/9/10)
Insalata di pollo confit, vinagrette alla mela, fiori primaverili	€ 15.00
	(5/7/8/10)
Polpo arrostito, crema di zucchine e burrata, pomodoro confit	€ 18.00
	(3/4/5/7)

## Dessert

Il Tiramisù Damaranto	€ 8.00
	(1/3/7/8)
Cre moso di cioccolato caramellato, pepe bianco, olio al rosmarino e spugna al cioccolato	€ 8.00
	(1/3/5/7)
Mousse leggera di cioccolato bianco e camomilla, fragole e Champagne	€ 8.00
	(3/7)
La sbrisolona	€ 8.00
	(1/3/7/8)