



Per iniziare

Calamaro tiepido farcito di patata e aromatiche dell'orto, camouflage all' inchiostro di seppia, salsa all' aneto	(7/4/6/9)	€ 13.00
Battuta a coltello di manzo Garronese Veneta, demi - glace alla fava tonka, olio al timo, cioccolato fondente	(7/9)	€ 12.00
Carpaccio di Corba Rossa del Gargano, salsa allo Champagne Rosè, olio ai profumi officinali	(7/4/9)	€ 14.00
Lumache al burro, prezzemolo, aglio dolce rosso di Sulmona, amaranto soffiato al peperoncino d' Espelette, polenta soffiata	(7/9/12)	€ 12.00
Tartare di salmone, salsa esotica al mango e verbena, arancia al Grand Marnier	(4/6/9/12)	€ 13.00
Tagliatelle di seppia alla fiamma, zuppa di lenticchie beluga, curry verde	(4/9/12)	€ 12.00

I primi

Ravioli ripieni di brasato, burro nocciola, jus di manzo, gruè di cacao	(5/7/1/9/3)	€ 13.00
Risotto con sugo ristretto di scoglio, crema al finocchietto, inchiostro di seppia, coquillages in ragù all' elisir di Chartreuse	(7/4/14/9/11/12)	€ 17.00
Tagliatelle di riso mantecate alla crema di cime di rapa e acciughe, burrata, polpa di ricci di mare in emulsione	(7/14/6/9/12)	€ 17.00
Spaghetti di Gragnano IGP al pomodoro, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi	(1/9)	€ 13.00



Secondi Piatti

Cuberoll di manzo Garronese Veneta, demi-glace al Vin Santo di Brognoligo "Le Battistelle", agretti, purè di patate	(7/9)	€ 18.00
Branzino cotto con la sua pelle croccante, insalata di stagione e fiori, maionese al rafano	(4/3/12)	€ 19.00
Costine di maiale nostrano cotte al vapore, carote allo zenzero, semi di senape in agro, spinacini con vinagrette alla mela	(7/6/10/9/12)	€ 16.00
Millefoglie di barbabietola, beure blanc alla soya, emulsione al prezzemolo	(7/6/9/12)	€ 14.00

Dessert

Cre moso al cioccolato bianco caramellato, pepe bianco, olio al rosmarino, sale Maldon, spugna di cioccolato	(7/3)	€ 8.00
Il nostro tiramisù	(8/7/1/3)	€ 8.00
La torta di mele	(7/1/3)	€ 8.00
Dal gelataio, il gelato del giorno... come piace allo Chef	(7/1/3)	€ 8.00