

ANTIPASTI



TAVOLOZZA AUTUNNALE MORBIDA E CROCCANTE
CON TARTUFO € 26

MILLEFOGLIE DI ROSSI D'UOVO BIOLOGICI
CON CODA DI VITELLO BRASATA,
CREMA DI FAGIOLI TONDINI E ACETO DI XERES € 28

SEPIE AL BARBECUE SU CROCCANTE MERLETTATO AL NERO
CON SPUME DI ZUCCA E CASTAGNE € 28

VARIAZIONE DI PESCE:

TARTARE DI TONNO DI CARLOFORTE CON GUACAMOLE
BRANDADE DI BACCALÀ IN VESTE DI TAGGIASCHE
SPADA MARINATO A CALDO CON SALSA AI PINOLI € 40

TRILOGIA DI CARNE: (NOSTRA PRODUZIONE)

VITELLO, AGNELLO E TACCHINELLA
COTTI DOLCEMENTE, SPEZIATI E AFFUMICATI
SERVITI CON INSALATINA, POMPELMO ROSA E LIQUIRIZIA € 32