

LA TRADIZIONE BOLOGNESE

<i>Prosciutto di Parma 30 mesi con cremoso di parmigiano e composta di pere kaiser</i>	€ 12,00
<i>Mortadella e salame rosa pane allo scalogno e friggione</i>	€ 10,00
<i>Flan di carciofi e crema di ragusano</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle al ragù</i>	€ 11,00
<i>Tortellini in brodo di carne</i>	€ 13,00
<i>Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico</i>	€ 11,00
<i>Lasagna verde bolognese</i>	€ 12,00
<i>Cotoletta alla bolognese</i>	€ 18,00
<i>Pollo alla cacciatora</i>	€ 18,00
<i>Guancia di manzo brasata al Sangiovese con purè di patate</i>	€ 20,00
<i>Piccione con albicocche secche e cipolla infornata</i>	€ 20,00

ANTIPASTI

Mazzancolle scottate crema di ceci ganache di foie gras e rabarbaro	€ 16,00
Cappesante crema di melanzane affumicate e formaggio di yogurt	€ 16,00
Filetto di sogliola dorata con insalata di puntarelle lamponi disidratati e anacardi	€ 14,00
Filetto di sgombro con relish di finocchi e gel di limone	€ 12,00
Tartare di pescato del giorno con insalatina di campo ananas arrostito e aceto di Jerez	€ 16,00
Degustazione di 4 antipasti (<i>minimo 2 pers per tutto il tavolo possibilmente</i>)	€ 22,00 p.p

I CRUDI

Ostrica fine du cap Horn	€ 4,00
Ostrica speciale Verneuil	€ 5,00
Mazzancolla	€ 4,00
Gambero rosso	€ 6,00
Scampo	€ 5,50
Cappasanta	€ 5,00
Degustazione di crudi	€ 30,00

PRIMI PIATTI

Scialatielli al finocchietto con coda di rospo guanciaiale croccante e pomodori secchi	€ 14,00
Riso shake con astice broccoli e olio al prezzemolo	€ 18,00
Linguine con acciughe cavolfiore polvere di caffè e buccia di limone candito	€ 12,00
Pizzicotti al baccalà mantecato in brodo di rucola ribes	€ 12,00
Gnocchi di patate con sugo di lumachine di mare e salicornia	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Branzino millefoglie di patate e carciofi e salsa di astice	€ 24,00
Coda di rospo zuppetta di pomodorini crumble di olive e cicoria	€ 22,00
Hamburger con seppia nera lattuga brasata salsa di pomodoro arrosto e maionese di seppia	€ 20,00
Rombo crema di patate al prezzemolo e pak choi in agrodolce	€ 24,00
Il nostro fritto di pesce con chips di mela verde e maionese allo zenzero	€ 20,00

Coperto € 3,00

I nostri dolci....

Budino al caramello	€ 7.00
Tartelletta di mais e mandorle con crema agli agrumi e pepe timut	€ 7.00
Fondant al cioccolato amaro con salsa di lamponi	€ 7.00
Semifreddo al mascarpone glassa al caffè e nocciole candite	€ 7.00
Cannolo con spuma al mou e frutto della passione	€ 7.00
Crema catalana alla liquirizia con ananas speziato	€ 7.00