

- Menu -

Estate 2021



- Antipasti -

Degustazione di formaggi locali con marmellate in abbinamento

10€

Selezione di salumi di nostra produzione con triangoli di piadina croccanti e nuvola di patate farcita con spuma di ricotta

12€

Carpaccio di manzo affumicato su julienne di cavolo cappuccio marinato, sponge di ricotta, cracker al sesamo e salsa BBQ

10€

Mare a corte

Biscotto al timo con mantecato di baccala al lime - tacos con peperone arrosto, tonno scottato e crema al formaggio - rana pescatrice porchettata in crosta di speck con senape al miele - salmone marinato su tartare di rapa rossa - arancino di mare - gambero al panko e curcuma con salsa agrodolce

15€

La Macca

Coda d'astice cotta al vapore, guacamole, crostino di pan brioche e olio ai crostacei

20€

Le nostre tartare

CARNE: Cannolo di pane con tartare di manzo "180 gr." Regina delle Prealpi con scaglie di tuorlo marinato, maionese alla birra e insalatina di verdure

13€

PESCE: Tartare di tonno "Pinne Gialle" con olio al limone, basilico, sale affumicato, maionese alla rapa rossa e vela di pane ai mirtilli

13€



- Primi Piatti -

Vermicelli Senatore Cappelli aglio, olio e peperoncino con brunoise di patate e polvere di prosciutto di cinta senese

12€

Fettuccine con salsa al pachino, guanciale croccante e granella di nocciole tostate

12€

Chicche di patate con vellutata allo zafferano profumata al rosmarino, zucchine gialle e i loro fiori croccanti

12€

Scialatelli al farro con ragù di cinta senese

12€

Tagliolini al nero di seppia con salsa di gamberi rossi e spuma di ricotta e pecorino

14€

Riso Acquarello mantecato con salsa al basilico, scorfano scottato al profumo di agrumi

14€

Maccheroncini ai grani antichi trafilati in bronzo con salsa ai tre pachino, alici e pecorino romano Dop

13€



- Secondi Piatti -

Filetto di maiale in crosta di pistacchio, juice di carne e cestino di verdure

14€

Costata di manzo Yoza "300 gr." con parmigiana di melanzane

24€

Agnello panato con rosti di patate al rosmarino

13€

La nostra interpretazione della porchetta con cicorietta di campo aglio,
olio, peperoncino e acciughe

13€

Sovraccoscio di pollo farcito al tartufo e nduja con spinaci al burro
chiarificato

13€

Cubi di tonno rosso scottati, crema di zucchine e pomodori gialli confit
all'origano

16€

Tris di mare (polpo, spada e seppia) con jelly agrodolce al lime

16€



- Dessert -

Tartella di pasta frolla con amarene, crema chantilly e pralina al pistacchio

6€

Cheesecake con geleé al mango

6€

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia e caramello salato

6€

Parfait alla nocciola, crumble alla cannella e gelatina di pere

6€

Semifreddo al fior di latte, meringa e fragole

6€

Cannolo siciliano scomposto

6€

