



Chef Francesco Baldissarutti

“A Mezzogiorno”

Il menu, escluso sabato e festivi, viene proposto al momento e servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Il costo è di € 22,00 a persona, bevande escluse (ogni variazione al menu verrà considerata con prezzi dalla Carta).

La selezione di vini al calice in abbinamento al Menu viene proposta a € 12,00 a persona.

“Senza pensarci”

Il Menu è composto da 4 portate a sorpresa scelte espressamente dallo Chef e servito per tutti gli ospiti del tavolo.

Il costo è di € 40,00 a persona, bevande escluse. La selezione di vini al calice in abbinamento al Menu viene proposta a € 30,00 a persona.

“Dal vino al cibo”

In funzione dei vini o delle birre scelti dalla nostra Carta dei Vini o dalla Lista dei Vini al Calice, lo Chef ed il Sommelier selezioneranno insieme i Vostri piatti.

Il costo del Menu è calcolato con i singoli piatti “alla Carta”.

“Preludio”

Il baccalà non baccalà

Come un sushi di gamberi di fiume e seppie

Risotto “ho mantecato una pizza alla marinara!”

Fusilloni integrali di mare: ricci, tartufi e radicchietto di campo

Spalla di agnello da latte nostrano cotto allo spiedo con piselli, pomodoro camone e salsa al bacon

Interpretando la pastiera napoletana.

Il Menu è servito per tutti gli ospiti del tavolo ed è proposto a € 60,00 a persona, bevande escluse.

La selezione di vini al calice in abbinamento al Menu viene proposta a € 40,00 a persona.

“Assolo”

Battuto di topinambur e caviale di aringa con emulsione d'uovo alla liquirizia

Triglia su indivia caramellata, bernese allo yuzu e polvere di olio al rosmarino

Risotto mantecato alla parmigiana, mazzancolle dorate, polvere di vaniglia e artemisia

Tortelli di luccio “in salsa” mantecati al brodo di gallina con peperoni dolci allo spiedo e fagiolini verdi

Petto rosa d'oca su purè di radici amare con frutto della passione, cipollotto e salsa al pepe di Sichuan

Meringa al pino mugo con fragole e fragoline, granita al rabarbaro e spuma allo yogurt.

Il Menu è servito per tutti gli ospiti del tavolo ed è proposto a € 75,00 a persona, bevande escluse.

La selezione di vini al calice in abbinamento al Menu viene proposta a € 60,00 a persona.



Il nostro Sommelier **Fabrizio Franzoi**, oltre ai vini, è lieto di proporvi una selezione di birre in abbinamento ai piatti scelti e ai Menu.

La Carta

Antipasti

Triglia su indivia caramellata, bernese allo yuzu e polvere di olio al rosmarino € 20,00

Trota salmonata e granciporro su gratin di pane al tartufo, crema di latte e asparagi bianchi € 22,00

Come un sushi di gamberi di fiume e seppie € 22,00

Asparagi verdi al vapore, caprino, mandorle e vinaigrette alla lavanda € 13,00

Tartare di cervo, cavolfiori, anacardi e ruta € 16,00

Uovo in camicia su pasta kataifi croccante, patata all'olio, cipolla affumicata ed erba Luigia € 15,00

Primi piatti

Fusilloni integrali di mare: ricci, tartufi e radicchietto di campo € 24,00

Risotto mantecato alla parmigiana, mazzancolle dorate, polvere di vaniglia e artemisia € 25,00

Spaghetti alla chitarra con aragostella e profumo di cardamomo nero € 30,00

Risotto “ho mantecato una pizza alla marinara!” € 20,00

Tortelli di luccio “in salsa” mantecati al brodo di gallina con peperoni dolci allo spiedo e fagiolini verdi € 20,00

Ravioli di pasta di patate farciti di caciotta su crema di borragine, chipotle e timo € 18,00

Secondi piatti

Rombo chiodato allo spiedo con polenta al cavolo nero e salsa di vitello € 28,00

Sogliola grigliata, vellutata al Soave con fave e profumo di limone € 24,00

Petto rosa d'oca su purè di radici amare con frutto della passione, cipollotto e salsa al pepe di Sichuan € 22,00

Pancia di maiale “Mora Romagnola” affumicata e cotta allo spiedo con finocchio brasato e profumo di cardamomo € 18,00

Spalla d'agnello da latte nostrano cotto allo spiedo con piselli, pomodoro camone e salsa al bacon € 24,00

Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta e verdura € 12,00

Dessert

Millefoglie “Strachin” € 8,00

Meringa al pino mugo con fragole e fragoline, granita al rabarbaro e spuma allo yogurt € 12,00

Interpretando la pastiera napoletana € 12,00

Cremoso al cioccolato fondente, ananas allo spiedo, prugne e rosmarino € 12,00

Soufflé alla vaniglia e mela verde con sorbetto al tè Matcha (25 minuti) € 14,00