

Antipasti

Finto tonno con fagioli di Spello e cipollotto di Tropea	euro12,-
Patata montata alla Fava-Tonka con tuorlo fritto e asparagi	euro13,-
Polpo mediterraneo alla brace con sedano rapa, ricotta salata e polvere di olive	euro14,-
Lingotto di salmone delle isole Faroe, caprino, pop quinoa e ortolana	euro14,-
Tartara da pescato del giorno con pappa al pomodoro, chutney di verdura e cialda di riso	euro16,-

PrimiPiatti

Tortelli dolci cremaschi pizzicati a mano	euro11,-
Fregola al tè nero con pecorino e costine di maialino de bellota	euro13,-
Risotto mantecato con burro di Normandia alle erbe, gamberi e asparagi (min. 2 persone)	euro14,-
Crema di patata e mozzarella di Bufala con bresaola di tonno e timo limoncino	euro12,-
Spaghetti alla chitarra con pesto della "Vucciria palermitana" e crudo di capesante	euro15,-

Secondi piatti

Coppa di maiale in dolce cottura con salsa Ponzù e Catalogna	euro 16,-
Spencer Rool di Angus irlandese con mazzetto di fagiolini e porro	euro 18,-
Costolette d'agnello in Pan-Panko con patate tartufate	euro 22,-
Scaloppa di rombo alla mugnaia di Verjus e piccole verdure	euro 18,-
Guazzetto di gamberi e favette al curry di Madràs	euro 16,-
Pescato del giorno	euro 22,-
Selezione di formaggi	euro 14,-

Dessert

Gelato al fior di latte mantecato con croccante di Mandorle e miele di Castagno	euro 6,-
Flan al cioccolato fondente	euro 8,-
Tortino di fragole e pinoli con salsa di passion fruit	euro 8,-
Cheese cake di frolla bretone con crema di ribes nero	euro 8,-
Cannolo di cialda con mousse al caffè e Grue di cacao Venezuela	euro 8,-