

Terra

degustazione in 6 portate

Carpaccio di cervo affumicato,
spugna al prezzemolo, pioppini e maionese all'aglio

Bombetta di cavallo alla barese,
con pecorino romano, lardo di Pata Negra e San Marzano



Raviolo di volatili con tropea brasata e salvia

Calamarata ai pomodori con burrata pugliese e mandorle tostate



Rib Eye irlandese, indivia belga, roquefort e liquerizia



chiusura in dolcezza

€ 45

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo



Al Mare

degustazione in 6 portate

Gamberone in pasta kataifi con maionese al wasabi

Sashimi di salmone con yogurt al tè matcha e selezione di caviali



Tortelli di gamberi nel loro brodo con polvere di alloro

Conchiglioni di Gragnano alla mediterranea con vongole veraci



Filetto di tonno scottato con porri e salsa d'arrosto



chiusura in dolcezza

€ 50

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo

Via Emilia

la nostra tradizione in 6 portate

Salumi e formaggi del territorio con confetture



Tortellini in brodo di cappone

Tagliatelle verdi con ragù tradizionale alla bolognese



Filetto di manzo con ristretto di Aceto Balsamico di Modena

Flan di Parmigiano Reggiano
con fonduta e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



chiusura in dolcezza

€ 45

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo

Gli Antipasti

Mosaico di salmone,
salicornia, mela verde, yogurt e gel agli agrumi

14

Filetto di manzo salmistrato
con funghi misti, maionese al prezzemolo e polvere di lamponi

14

Hummus di ceci
con ricottina di capra al forno, polveri miste e microverdure

12

Bombetta di cavallo alla barese
con pecorino romano, lardo di Pata Negra e San Marzano

15

Polpo dell'Atlantico al blu
con patata dolce, paprika e scalogni caramellati

15

I Primi

Riso Acquerello profumato al wasabi
con salmone marinato, il suo caviale e polvere di alghe
15

Tortello di ossobuco alla milanese,
con scalogno alla griglia, salsa al vino e alloro
15

Spaghetto monograno Felicetti ai tre pomodori
con lardo di colonnata e croccante di pane al rosmarino
14

Raviolo al carbonaro dell'Alaska e burrata
con brodetto di vongole veraci e bottarga di muggine
16

Riso carnaroli riserva Mera5,
cubettata di pere al forno, brie, uvetta e noci
14

I Secondi

Controfiletto di cavallo Uruguay,
salsa chimichurri, patate dolci e cipolla di Tropea marinata

18

Tonno pinne gialle
scottato con porri alla brace e salsa d'arrosto

18


Rib Eye irlandese,
con indivia belga, roquefort e liquerizia

19

Trancetto di rombo al forno,
vongole veraci ed erba di mare.

20


I Dolci




Tortino al cioccolato fondente
al profumo di pompelmo Rosa, mascarpone al maracuja e ananas al forno
8

Tartelletta alle mandorle,
cioccolato, frutti secchi e caffè
8

Panna cotta al latte di capra,
spugna di bietola, lamponi e gelato alla vaniglia
8



 Torta Barozzi - l'originale - con spuma di mascarpone
8