

# 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