

Mare

Gambero blu croccante, peperoni allo zucchero di canna e timo limonato

Tentacolo di polpo in doppia cottura, agrumi e finocchio



Chitarrino fatto a mano, pesto di menta e basilico, gamberi rossi e lime

Riso Acquerello, zucchine alla scapece, code di scampi e olio al lampone



Rombo alla mugnaia, radicchio rosso e indivia belga



chiusura in dolcezza

€ 60

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo

Terra

Battuta di manzo, carciofo alla Giudia e pecorino romano

Buns burger di Kobe A5, fontina d'Aosta, tartufo nero e porcini freschi



Genovese in pasta, cipolla di Tropea, Aglianico e alloro

Trottola di Gragnano, crema di Parmigiano allo zafferano
e croccante di cotechino



Petto d'anatra, il suo fondo, miele, topinambur, scalogno e cavolo cinese



chiusura in dolcezza

€ 55

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo

Via Emilia

Crocchetta di Parmigiano, spuma di mortadella e Aceto Balsamico di Modena

Calzagatto, maionese all'aglio, datteri confit e crema di Parmigiano



Tortellini in brodo di cappone

Passatelli asciutti con ragù alla bolognese e fonduta di Parmigiano



Guancialino in doppia cottura al lambrusco grasparossa di Castelvetro



chiusura in dolcezza

€ 50

Il percorso deve essere uguale per tutto il tavolo

Gli Antipasti

Battuta di manzo, carciofo alla Giudia e pecorino romano - 16

Gran selezione di salumi e formaggi con nuvole di carbone e confetture - 25

Ribs di maiale in doppia cottura con catalana di verdure agli agrumi - 14

Tentacolo di polpo in doppia cottura, agrumi e finocchio - 16

Tartare di salmone affumicato a freddo, il suo caviale, yogurt e finochietto - 15

Chevice di tonno, mais croccante, guacamole e shiso - 15

I Primi

Genovese in pasta, cipolla di Tropea, Aglianico e alloro - 18

Chitarrino fatto a mano allo zafferano e ragù di ossobuco - 17

Pacchero di Gragnano ai 3 pomodori, toma piemontese e basilico - 16

Riso Acquerello, zucchine alla scapece, code di scampi e olio al lampone - 18

Spaghettoni monograno Felicetti, crema di datterini, burrata e alici giganti - 17

I Secondi

Filetto di manzetta prussiana con zucca e cioccolato fondente, vino e timo - 24

Tagliata di Wagyu A5 150 gr, patata americana, porro e soia - 40

Cervo in doppia cottura, vino, funghi di stagione e tartufo nero - 22

Trancetto di baccalà in olio cottura al saor al lampone - 20

Coda di pescatrice a bassa temperatura, cavolfiori,
cipollotto brasato e olio al prezzemolo- 23

Rombo alla mugnaia, radicchio rosso e indivia belga - 22

I Dessert

Tacos alla vaniglia, crema pasticcera e zucca al forno - 10

Tiramisù in bicchiere - 11

Marshmallow, gelatina di limone e menta - 10

Latte, menta e liquirizia - 9

Plumcake, panna cotta e cioccolato - 10