

CONCIABOCCA

IN PIZZO

Gazpacho

Gazpacho, caprino e nuvola di riso



€ 8.00

Bao alla parmigiana

Panini al vapore fatti in casa ripieni di parmigiana di melanzane



€ 9.00

Lingua di vitella

Lingua di vitella razza piemontese (16-18 mesi) da allevamento al pascolo delle Valli Cuneesi, spuma verde e crumble di acciughe



€ 10.00

Seppie e piselli

Seppioline crude e cotte, crema e crescione di piselli



€ 11.00

Abbacchio

Costolette panate di agnello dell'Appennino Centrale da allevamento brado, gel di ponzu e cipolla caramellata



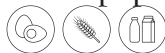
€ 12.00

A CHI TANTO

Tutta la pasta secca proviene dal pastificio Felicetti

Cacio e pepe

Tonnarelli cacio e pepe fatti in casa



€ 11.00

Carbonara



€ 11.00

Paccheri alla genovese

Paccheri alla genovese di agnello dell'Appennino Centrale da allevamento brado



€ 12.00

Spaghettoni ostriche e asparagi

Spaghettoni crema di asparagi, ostriche e tobiko



€ 13.00

Ravioli al gambero rosso

Ravioli fatti in casa ripieni di gambero rosso di Mazara, ricotta di pecora, acqua di pomodoro e aneto



€ 16.00

A CHI TROPPO

Diaframma di manzo

Diaframma di manzo di pura razza Frisona da allevamento al pascolo della Riserva del Fiume Secchia, funghi Shitake e carote di Polignano



€ 18.00

Anatra

Petto d'anatra di Barberia del Vercellese da allevamento naturale laccato alla soia e miele, polvere di rafano e barbabietola



€ 18.00

Ombrina

Filetto di ombrina, zucchine alla concia e menta



€ 18.00

Volpina

Filetto di volpina e vignarola scomposta



€ 20.00

Rana pescatrice

Filetto di rana pescatrice cotto a bassa temperatura, fagiolini corallo e gel di mela verde



€ 20.00

VIZIETTO

Biscotteria

Tozzetti e ciambelline



€ 4.00

Tiramisù



€ 5.00

Crema catalana



€ 5.00

Crema diplomatica crumble di nocciole e frutti di bosco



€ 5.00

Semifreddo alla pesca gel di passito e mandorle croccanti



€ 5.00