

# Menu



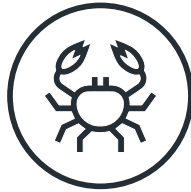
# Legenda allergeni

GLUTINE



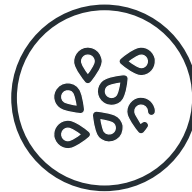
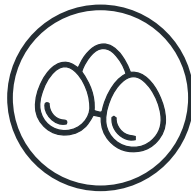
SEDANO

CROSTACEI



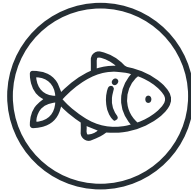
SENAPE

UOVA



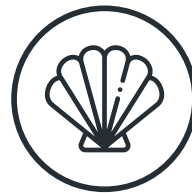
SESAMO

PESCE



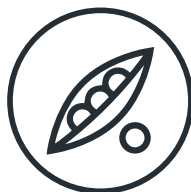
SOLFITI

ARACHIDI



MOLLUSCHI

SOIA



LUPINI

LATTICINI



FRUTTA  
A GUSCIO

# Antipasti

*Selezione di pesce crudo di giornata* 30



*Tartare di ricciola, liquirizia e crackers fatti in casa ai semi di papavero* 22



*Antipasto misto di pesce* 24



*Spuma tiepida di radicchio, capesante scottate e ricotta affumicata* 14



*Seppie, il loro nero e purè di patate* 12



*Battuta di Fassona, senape Dijon, tuorlo e gnocco fritto* 18



*Porchetta fatta da noi a bassa temperatura con giardiniera di nostra produzione* 14



# Primi Piatti

*Gnocchi al caffè con scampi, mandorle e burro nocciola* 14



*Spaghetto alla chitarra con le telline* 15



*Tagliatelle al granchio con datterini rossi e infuso d'olio al rosmarino* 15



*Ravioli neri ripieni di gambero rosso, la sua bisque e caviale rosso italiano* 18



*Pappardelle al timo con ragù d'anatra* 12



*Tagliolini al tartufo nero di Norcia* 20



*\*tutti i primi piatti sono fatti in casa*

# Secondi Piatti

*Frittura di pesce con radicchio in tempura di riso* 18



*Milanese di tonno con spuma d'uovo ai tre pepi e tropea caramellata* 20



*Scottata di tonno ai pistacchi, maionese al wasabi e julienne di verdure* 20



*Trancio di salmone al forno su purea di mango e pere caramellate* 16



*Polpo verace di Lampedusa con humus di ceci, pomodorini confit e polvere di olive nere* 22



*Filetto di manzo al radicchio di Treviso* 24



*Guancette di vitello brasate al Raboso con polenta al curry e cialda croccante* 18



*Contorni di stagione* 5

*Servizio e coperto* 3