

Antipasti

18,00 €

Ricciola, Ciauliello e Alghe 4,12

Seppia, Ricotta e Tartufo Nero 14,7,12

Animella, Castagna e Mela 7

Uovo e "Insalata di rinforzo" 1,3,7,9

Maiale, Aceto Balsamico e Cipolla 9

Primi Piatti

18,00 €

Pasta Mista, Polpo, Spuma di Patate 1,4,7,9,12,14

Eliche, Funghi, Tartufo, Midollo e Aneto 1,7,9,12

Tagliatella, Totani e Fagioli 1,3,9,12,14

Risotto, Cozze affumicate e

Prezzemolo 4,9,14

*Tortello di Manzo tiepido, Foie Gras **

Fragoline di Bosco ed Erba Cipollina 1,3,9

Secondi Piatti

21,00 €

Pescato, Scaiola, Garum e Olive 4,6,12

Baccalà e "Accio"* 4,9

Manzo, Verza e Finocchietto 7,9,12

Anatra, Champignon e Alloro 7,9

Agnello, Latte di Capra, Porro e Sommaccio 7,9

Degustazione

5 Portate

50,00 €

Con Abbinamento Vini

80,00 €

Degustazione

7 Portate

70,00 €

Con Abbinamento Vini

110,00 €

Per il Menù Degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

Coperto 3,00 €

Materie prime / prodotti abbattuti - alcuni prodotti freschi di origine animale, come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04

**prodotto surgelato*

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesame, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi