

## il mare

"Il Prosciutto" di salmone, citronette, aceto balsamico e spuma di robiola

"La Ventresca" di tonno, clorofilla di sedano, pomodorini confit e vin cotto di pesce

"Il Branzino" arrosto su semi-composta di arance

"La Spatola" in tempura con composta al bergamotto, maionese d'ostrica e fondente di cipolla

"Le Alici" marinate agli agrumi, zucchine in scapece, patate viola e bloody mary

"Le Tartellette" con ripieni

€ 35

## la terra

"La Battuta" di fassona piemontese

"L' Uovo" 64 gradi con tartufo nero estivo

"Il Tonno" del Chianti, la nostra giardiniera su fondo di rabarbaro

"Il Flan" di verdure con fonduta di gorgonzola

"Il Roast-beef " sous vide con vinegrette di fragole e misticanza

"La Burrata" affumicata noci e miele

€ 25

## i crudi

Crostacei - Carpacci - Tartare - Ostriche

€ 35

## a scelta

Patanegra 36 mesi emiliano garcia con focaccia al pomodoro

€ 25

Alice del cantabrico con burro echire della normandia e pane tostato

€ 19

Burrata con pomodorini confit

€ 6

Burrata con alici del cantabrico

€ 8

Battuta di fassona piemontese con uovo 64 gradi e senape di digione

€ 16

Croque madame

€ 15

### SELEZIONI DI FORMAGGI

Camembert - Vastedda del belice "presidio slow food" - Blue stilton - Pecorino di pienza riserva

€ 15

### SELEZIONI DI SALUMI

Speck d'anatra - Cotto di mangalitzta - Carpaccio di black angus marinato - Capocollo aramagis

€ 15

## i primi

"Lo Spaghetto" alle vongole

€ 16

"La Carbonara" con uovo 64 gradi e guanciale di apulo calabrese

€ 14

"Lo Gnocchetto" con bisque di gambero, spuma di ficu e pesto leggero, fichi secchi e mandorle

€ 16

## i secondi

"La pancia" di maiale allevato allo stato brado, il suo fondo su ristretto di birra e agrumi salati

€ 26

"Il Salmone" tostato con patate al burro echire della normandia e composta di arancia

€ 22

"Il Filetto" di fassona piemontese "la granda" con gelato al gorgonzola, cioccolato bianco e olive

## i dolci

"Il Tiramisù"

€ 7

"La Cheesecake"

€ 7

"La Crema" di mascarpone con le fragole

€ 7

"La Crema" chantilly con frutta di stagione

€ 7

## i drink

### DAIQUIRI

Rum Bianco Lime Pomplemo rosa Grapefruit Bitter Zucchero

€ 14

### WHISKY SOUR

Sotch Sake Pomplemo Rosa Peychand's bitter Lime Zucchero Albume

€ 18

### SPRITZ

Prosecco Marendray

€ 16

### NEGRONI

Vermout dry Campari Mandragola Gin

€ 16

### MARGARITA

Mezcal Agape Lime Passion fruit Peach bitter Albume

€ 20

### PALOMA

Tequila Framboise Lime Ginger Beer

€ 20

### TIKI

Rum white Rum Dark Rum over proof Mango Lime Pimento

€ 16

### MANHATTAN

Whiskey bourbon Whiskey moonshine Vermouth Angostura

€ 20

### FIZZ

Gin Passion fruit Lime Zucchero Peychand's bitter

€ 16

### MULE

Vodka Ginger beer Lime Sciroppo salvia e basilico Cucumber Bitter

€ 18