

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 45 | con abbinamento vini: 65

Antipasti

Tartare di pomodoro, mozzarella affumicata, salsa calda di parmigiano e gelato all'aceto balsamico	14
Tonno di coniglio, declinazione di peperone e maggiorana	14
Tataki di tonnetto mediterraneo, anguria al gin, spuma di tzaziki e origano	15

Primi

Spaghetti cacio e pepe, polpettine di maiale, la sua salsa e lime	14
Tortelli ripieni di salsa alle noci, bietole, mirtilli fermentati e bavarese al gorgonzola	15
Risotto al nero, salsa al latte di cocco e zenzero, seppie arrosto ed erbe fresche	16

M E N U

Secondi

Filetto di maiale al punto rosa, chips di porchetta, ketchup di susine e foglie di senape	20
Trancio di pescato del giorno arrosto, zuppa di pesce al katsuobushi, fagiolini stringa e acetosa	23
Melanzana arrostita, la sua crema affumicata, chimichurri, tarassaco e croccante al sesamo	18

Gli irriducibili

Tartare di Fassona piemontese, maionese alla soia e crescione d'acqua	20
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Il nostro manzo tonnato	22
Risotto alla milanese	15
Pizza fritta con prosciutto crudo dolce, stracchino e salsa al basilico	14

Dessert

Eclair, ricotta montata, ciliegie e gelato al rosmarino	9
Torta paradiso, cremoso al cioccolato bianco, albicocca, granita alla camomilla e ibisco	9
Cioccolato e lamponi	9
Gelati e sorbetti	6

Coperto con acqua e pane: 2,5 euro

Per qualsiasi intolleranza o allergia è possibile richiedere la lista degli allergeni ed eventuali informazioni al personale di sala.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati
