



ANTIPASTI

| | | |
|--|----------|-----------|
| Alici con panatura alle erbe, giardiniera di verdure homemade e mayo alla barbabietola | 1-4-6 | 14 |
| Polpo arrosticciato su guacamole con quinoa alla barbabietola, caprino e broccoli siciliani | 7-8-14 | 18 |
| Panino al nero di seppia con hotdog di calamari, mayo ai lamponi e puntarelle alle alici | 1-3-4-14 | 15 |
| Vitello tonnato cbt con patate e salsa tonnata | 1-3-4 | 18 |

PRIMI PIATTI

| | | |
|--|-------------|-----------|
| Tagliolini al nero di seppia con mazzancolle blu, pesto di pistacchio, polpa di riccio e pomodori confit, su fondua di bufala affumicata | 1-2-3-4-7-8 | 22 |
| Tortello ripieno di parmigiano 24 mesi mantecato con burro, funghi (secondo stagionalità) su tartare di manzo, crema di zucca e perlage di tartufo | 1-3-7 | 22 |
| Spaghettone con ragù di polpo e calamari su fondua di taleggio, polvere di olive e perlage di basilico | 1-7-14 | 18 |

SECONDI PIATTI

| | | |
|---|------------|---------------|
| Tataki di tonno con polvere di alga Nori, salsa di datterino giallo, mayo al wasaby, crispy rice alla soia e pack choy al sesamo | 1-3-4-6-11 | 22 |
| Pancia di maialino cbt su crema di topinambur, rosti di patate e cime di rapa | 1-7 | 18 |
| Panbrioche con burger di ceci, mayo al pomodoro e spinacino saltato | 1-3-4 | 16 |
| Tagliata di manzo | 6-1 | 8/etto |

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 portate a scelta dello chef ed un calice di vino incluso **40**