

## Colazione di lavoro

Abbinamento tra un primo ed un secondo piatto a scelta tra carne o pesce

compreso bevande 22.00 €

con dessert 27,00 €

@@@@@@

## Antipasti di terra

Caprese di bufala e croccante di taralli *	13.00
Petali di vitello rosati con salsa tonnata e cipolla rossa infornata *	16.00
Tartara di Scottona con erba cipollina, capperi, pistacchi e crema yogurt*	16.00
Pata Negra con punte d'asparagi croccanti e pesto bianco *	16.00
Cervella di vitello su crema d'ortiche e spuma di miele e peperoncino	14.00
Uovo croccante con lattughino e dressing al Parmigiano	15.00

## Antipasti di mare

Cozze croccanti su crema di patate	15.00
Ostriche al vapore su quinoa con burrata, olive taggiasche e gazpacho di pomodoro *	16.00
Tartara di scampi con salsa guacamole e bisque montata *	20.00
Cucchiari di crudo di gamberi e scampi al tartufo *	22.00
Polpettine di bianchetti e melanzane con pesto di rucola e pomodorini	16.00
Aragosta cotta a bassa temperatura con emulsione d'asparagi *	25.00
Seppie con riduzione di Fiano d'Avellino e zafferano d'Aquila *	18.00

I piatti contrassegnati con \* si possono avere **su richiesta** anche senza glutine

## Primi piatti

Risotto mantecato al prezzemolo con gelato ai ricci di mare *	15.00
Risotto ai pistilli di zafferano *	15.00
Gnocchi di patate aromatizzati al limone con crema di fiori zucca e cannolicchi	15.00
Spaghetti al pomodoro con crudo di gamberi viola e burrata	16.00
Ravioli con ripieno liquido al pesto di bietola su crema di ricotta e pomodori infornati	14.00
Crema di porri e patate con trota affumicata e crostini *	14.00
Parmigiana dietetica di melanzane *	13.00

## Piatti completi

Insalata di spaghetti con pomodorini e cacio ricotta con cotoletta alla milanese	28.00
Risotto mantecato con filetti di persico al burro e salvia	28.00

## Secondi piatti

Insalata tiepida di baccalà alla catalana *	20.00
Tagliata di spigola scottata con ortaggi e limone *	22.00
Calamari e gamberi alla piastra con tortino di quinoa e curcuma *	22.00
Branzino al sale con verdure (porzione per due persone) *	50.00
Persico alla milanese con asparagi e cipolle rosse con salsa allo zenzero	22.00
Gallinella di mare arrosto con zuppetta di vongole e pane	22.00
Magro di costine di maiale con miele e rosmarino *	18.00
Magatello di vitello al profumo d'acciuga e maionese soffice *	20.00
Carrè d'agnello su prato salato *	22.00
Caesar salad con polletto e guanciaiale croccante *	20.00
Tagliata di Fassona al rosmarino con verdure grigliate *	22.00
Filetto di manzo Limousine arrosto con scaloppa di foie gras e ristretto al Montepulciano *	25.00



Il crudo di pesce secondo la normativa A.S.L. viene abbattuto per 24 ore a -20°  
Alcuni ingredienti potrebbero risultare congelati nel caso non fosse reperibile il fresco



I piatti contrassegnati con \* si possono avere **su richiesta** anche senza glutine