

I NOSTRI ANTIPASTI

Calamaro ripieno di Alici e capperi di Pantelleria,
Hummus di Ceci, cialda al nero di Seppia **20** 123479

Guancia di Maialino cotta a bassa temperatura, crema di
Zucca Hokkaido, maionese al Lemongrass **20** 15

Coda di Pescatrice bardata al Bacon,
profumo di Erbe all'Aneto, crema di Topinambur **20** 14

Carciofo, Gazpacho di Zucchine, Mousse di caprino **17** 17

Vol au vent di pasta sfoglia, Mousse di Taggiasche, Crudite di
Puntarelle, Carpaccio di Barbabietola cotta a Legna, Nocciole
17 1378

LE TARTARE

Tartare di Spigola all'amo, suggestioni contemporanee
22 EURO 145611

Tartare di Scottona, foglie croccanti,
suggestioni contemporanee
20 EURO 15611

PIATTO BAMBINI 15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di Dentice cotti in acqua di,
Mare, variazione di Gamberi e Salicornia **23** 123479

Tagliolini fatti in Cascina alla Clorofilla, Seppioline, Bergamotto,
crema di Cannellini **21** 12349

Risotto Acquerello al Taleggio, riduzione al Mirto, Noci, Fichi
secchi **23** 14789

Linguine all'Astice e Pomodorini **28** 12349

Maccheroncino fatto in Cascina al pesto di Tardivo,
spuma di Zola, Pistacchi **18** 13789

Gnocchi di Farro della Salette, mousse di Cavolfiori affumicati,
Bouroeula croccante **20** 179

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Trancio di Spigola porchettata, crema di Carote agli Agrumi,
carote glassate alla cannella **25** 14

Orecchia di Elefante, Patate alle Erbe **25** 1357

Tagliata di Scottona, Crudit  di Puntarelle, Tardivo e Pinoli **25** 178

Coniglio panato, Salsa al latte e Pepe Rosa, Zucca Tostata **24**
13457

Tonno scottato, variazione di Piselli, Cipolla rossa Confit **30** 1

COPERTO 2,50€