

ANTIPASTI

Scampi al Sale, Chutney di Mango, Radici Dolci	35
Capasanta Glassata, Ristretto di Cicale, Scaglie di Tonno	28
Battuta di Fassona, Bagna Cauda, Nocciole Tostate	22
Uovo Poche, Spuma di Pecorino, Pepe Profumato	16
Insalatina di Mare Tiepida	20

PRIMI PIATTI

Lasagnetta Aperta, Pesce Bianco, Salsa alla Mugnaia	22
Fusilloni alla Carbonara di Mare	19
Risotto, Robiola, Animelle	26
Spaghettone, Burro , Alici, Gambero Rosso	25
Gnocchi di Patate Affumicate, Funghi , Brodetto	20

Coperto 4

SECONDI PIATTI

Polpo , Burrata, Nduja	26
Baccalà , Topinambur, Bietola, Rafano	23
Tataki di Tonno	26
Cavolfiore , Tartufo Nero, Nocciole	22
Pollo Ficatum, Mais Soffiato, Crema di Patata, Pancetta Croccante	24
Pancia di Maiale , Melanzana Marinata, Melograno	25
Selezione di Formaggi e Confetture	22

MENU' DEGUSTAZIONE

I menù degustazione vengono serviti per tutto il tavolo

SICILIA

70

Alici Marinate

Caponata

Pasta alle Sarde

Baccalà e Topinambur

Cannolo di Ricotta

TERRAMMARE

95

A Mano Libera dello Chef

SELEZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

Quattro

Calici

36

Cinque

Calici

45

VIAGGIO IN SICILIA

Arancino o Arancina?

15

Parmigiana di Melanzane

16

La Caponata

14

Pasta alle Sarde

18

Paranza Terrammare

25

OMAGGIO A MILANO

Il Risotto

24

La Cotoletta

30

DAL MARE

Gran Crudo Marenostrum

48

Bianco e Rosso in Ceviche

28

Selezione di Ostriche 6pz

28

Plateau Royale (per due persone)

75