

Gli Antipasti di Terra

Insalata tiepida di cervello e Roquefort - 16 euro

Tartare di Fassona con uovo e giardiniera di piccinni - 18 euro

*Sformatino agli asparagi, crema di spinaci, uova di quaglia e tartufo estivo
- 16 euro*

Patè di fegato con salsa di arance al Porto e pain brioche - 12 euro

Prosciutto di grigio 36 mesi e coccoli di pasta madre - 15 euro

Gli Antipasti di Mare

*Tartare di gamberi rossi di Mazara con carpaccio di fiore di zucca condito
- 18 euro*

*Insalata tiepida di riso venere, polpo, olive taggiasche e pomodori essiccati
- 16 euro*

Selezione di crudo di pesce e ostrica Tzaruskaya - 30 euro

Pane, burro e acciughe San Filippo - 15 euro

*Millefoglie di capesante e pomodori essiccati su purea di melanzane leggermente
affumicate - 18 euro*

I Primi di Terra

Spaghetti cacio e pepe al Monte 27 - 14 euro

Tagliatelle fresche al ragù di manzo - 12 euro

Mezzelune di patate al sugo di anatra di Laura Peri - 16 euro

Raviolini stracciatella e tartufo - 20 euro

Risotto Aquerello al piccione e cavolo - 18 euro

I Primi di Mare

Spici al ragù di polpo leggermente piccante - 14 euro

Raviolini di ombrina, pomodorini, pinoli e scorzette di limone - 18 euro

Tagliolini freschi al caviale di riccio di mare - 18 euro

Spaghetti con le sarde, uvetta, pinoli e finocchietto selvatico - 15 euro

*Chitarra alle rape rosse, gamberi di Mazara, radicchio e olive taggiasche
- 16 euro*

La Carne

Piccione à l'etouffé disossato ripieno di fegati all'arancia e cicoria saltata

- 28 euro

Tagliata di Fassona con verdure grigliate - 25 euro

Petto d'anatra di Laura Peri con pere al vino - 24 euro

Fritto di cervello con zucchine fiorentine saltate - 20 euro

Filetto di vitello con le sue animelle, crema di patate di Cetica e tartufo estivo

- 26 euro

Il Pesce

Inzimonio di seppie e spinaci - 22 euro

Gamberi di Mazara, filetti di triglia e capesante, scottati su composizione di

verdure - 27 euro

Ombrina sfilettata al forno con agretti conditi al limone e

asparagi - 24 euro

Fritto di gamberi, totani, triglie e fiori - 24 euro

I Contorni

Friggitelli - 7 euro

Purè di patate - 7 euro

Cicoria saltata - 7 euro

Patate croccanti al rosmarino - 7 euro

Fiori fritti - 10 euro

I Piatti Vegani

Favetta con cicoria saltata - 12 euro

Pappa al pomodoro La Carmela e pane fatto in casa - 12 euro

Ribollita di verdure dell'orto e lo stesso pane - 12 euro

Mousse di melanzane affumicate con pomodorini conditi alle erbe e cipolle di

Tropea - 10 euro

Pasta ai ceci - 12 euro

I Dolci

*Cheese Cake con marmellata di arance amare e mandorle a
scaglie - 10 euro*

Auslese Rottgen 1er Cru 2004 Heymann Louweinstein - 9 euro

*

Bongo alla crema con cioccolato amaro tiepido - 12 euro
Passito di Pantelleria 2013 Ziguìdi Cantine Florio - 7 euro

*

Crème Caramel - 8 euro
Riesling Kabinett 2013 Goldtropfchen R. Haart - 7 euro

*

Gianduia con croccantino alla nocciola - 12 euro
Nikka Coffey Malt Whisky - 10 euro

*

Cialda con crema al limone e frutta fresca - 10 euro
Moscato rosso "Cálido" La Costa - 9 euro

*

Vin Santo 2007 Fatt. Le Sorgenti con i nostri cantucci - 10 euro

*

Acqua Plöse 3,00 € Caffè Padovani 3,00
Pane e coperto 3,00€