

MENÙ

PER COMINCIARE

Battuta di Fassona con salsa pearà e ravenello (1, 7, 9)	€. 22,00
Capasante con spuma del suo corallo e uova di lompo, chips di gambero con baccalà mantecato e olive nere (1, 2, 4, 5, 7, 12, 14)	€. 24,00
Ceviche di tonno affumicato con agrumi e cipolla di Tropea in agrodolce (4, 5, 6, 8, 14)	€. 22,00
Gaspacho di pomodori freschi germogli misti e pane carasau fritto (1, 3, 7)	€. 20,00
“Uovo di montagna” in camicia con spuma di porcini, crumble di pane pur pur, guanciale di Wagyu “Miyabi” e tartufo nero (1, 3, 7)	€. 24,00
Sauté di cozze e vongole con sfilaci di peperoncino e pomodorini misti (14)	€. 24,00

PASTA ARTIGIANALE

Gnocchi ripieni di melanzane e levistico su crema di carote alla brace, fonduta di parmigiano e aceto balsamico Extra-vecchio oltre 50 anni selezione “Acetaia Sereni” (1, 3, 7, 12)	€. 24,00
Spaghetti all'uovo con burro, lime, colatura di alici, acciughe del Cantabrico e uova di aringa (1, 3, 4, 7)	€. 24,00
Bucatini all'amatriciana con guanciale di Wagyu “Miyabi” e pomodorino del Piennolo (1).	€. 24,00
Tagliatelle al ragù di Chianina (1, 3, 9, 12)	€. 24,00
Cappelletti con ragù di molluschi, bisque di gamberi e uva di mare (1, 2, 3, 9, 14)	€. 24,00

COTTO ALLA BRACE

Degustazione mini burgers di Chianina “Macelleria Fracassi” e Fassona piemontese selezione “Cazzamali”, con chips di platano e maionese al kaffir lime (1, 3, 7, 8, 11)	€. 35,00
Filetto di Fassona piemontese selezione “Cazzamali” con salsa alla senape, patata al forno con panna acida all'aneto, erba cipollina e guanciale di Wagyu “Miyabi” (200g) (7, 10, 12)	€. 30,00
Fiorentina di costata di Fassona piemontese selezione “Cazzamali” con verdura alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg)	€. 9 HG
Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina “Macelleria Fracassi” con verdura alla brace (per 2 persone, minimo 1Kg)	€. 9 HG
Polpettine di ceci al curry con pomodorino fresco e salsa verde (1, 3, 5)	€. 22,00
Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperi e umami di datterino rosso (4, 7, 9, 12)	€. 28,00
Ribeye di Wagyu “Miyabi” con verdure baby alle erbe aromatiche e glassa del suo fondo (140g) (6, 9)	€. 50,00
Scampi, mazzancole e cozze alla busara con con crostini di pane alla brace (1, 2, 14)	€. 30,00
Tataki di tonno ai semi di papavero con salsa allo zafferano e taccole spadellate (1, 7, 14)	€. 28,00
Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale	€. 3,00

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

- 1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish