

## MENU

### PER COMINCIARE

|  |         |
|--|---------|
| Battuta di Chianina “macelleria Fracassi” con salsa al kefir e ravananelli (4, 7).   | € 24,00 |
| Uovo di montagna in camicia con spuma di asparagi, croccante di pane pour pour e bruscandoi (luppolo selvatico), guanciale di Wagyu e polvere di barbabietola (1, 3, 5, 7, 8). | € 20,00 |
| Capesante con burro belga al dragoncello, chips di gambero con baccalà mantecato, oliva nera (1, 2, 4, 5, 7, 12, 14).  | € 25,00 |
| Castraure con misticanza delle alpi, robiola di capra e crema di piennolo confit (7)   | € 18,00 |
| Ceviche di tonno affumicato con agrumi e cipolla di tropea in agrodolce (4, 5, 6, 8, 14).  | € 22,00 |
| Soutè di molluschi dell'adriatico con pomodori datterini e basilico (14).  | € 18,00 |

### PASTA ARTIGIANALE

|   |         |
|---|---------|
| Bucatini all'amatriciana di Wagyu (1,3).  | € 24,00 |
| Gnocchi di patate con crema di germogli primaverili selvatici, asparagi, fonduta di parmigiano reggiano e aceto balsamico (1,3,7) | € 24,00 |
| Geometrie di ravioli ai crostacei con salsa allo zafferano d'Abruzzo (1, 2, 3, 7, 9).   | € 24,00 |
| Paccheri all'uovo e plancton con ragù di mare (1, 2, 3, 4, 9, 14).  | € 24,00 |
| Tagliatelle con ragù di Fassona al coltello (1, 3, 9, 12).  | € 24,00 |

### COTTO ALLA BRACE

|  |         |
|--|---------|
| Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di cappero e umami di datterino rosso (7, 9, 12, 14).  | € 28,00 |
| Trancio di ombrina o pescato dell'adriatico alla brace, spuma di melanzane e lenticchie con millefoglie di patate e salsa fresca (4, 7).                               | € 34,00 |
| Scampi, mazzancole e cozze alla busara con crostini di pane alla brace (1, 2, 14).   | € 30,00 |
| Polpettine di ceci al curry con dragoncello e broccoli (1, 3, 5).  | € 22,00 |
| Filetto di Fassona piemontese selezione “Cazzamali” con salsa alla senape e schiacciata di patate al basilico (200g) (7, 9, 10).                                       | € 32,00 |
| Ribeye di Wagyu Juku (vacca vecchia) e verdure con glassa del suo fondo (140g) (6, 9).   | € 50,00 |
| Fiorentina di costata/filetto (in base alla disponibilità) di Chianina “macelleria Fracassi” con verdure alla brace.   | € 9 HG  |
| Degustazione di mini burgers di Chianina “macelleria Fracassi” e Fassona “selezione Cazzamali” con chips di platano e salsa maionese al kafir lime (1, 3, 5, 6, 7, 8). | € 35,00 |
| Coperto e cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale   | € 4,00  |

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/shellfis