

## Per iniziare...

<b>I mondeggili (*)</b> Di humus, scalogni bruciati e purè di cavolfiori	13,00 €
<b>La battuta di manzo (*)</b> Midollo al forno, crema d'uovo, polvere di capperi e petalo di scalogno	16,00 €
<b>Il petto d'anatra (*)</b> Cotto alla plancia, zucca e finferli	16,00 €
<b>Lo sgombro (*)</b> In insalata alla scabece, crema di broccoli e porcini	15,00 €
<b>Lo storione (*)</b> Tapenade di alghe e cime di rapa	16,00 €
<b>Il patanegra iberico Bellota "Blasquez"</b> Con crostini di pane caldo e pomodoro concassè	23,00 €
<b>Il crudo (*)</b> "20" differenti tipologie di pesce crudo secondo disponibilità del mercato (preparazione 15')	29,00 €

## Per continuare...

<b>Il risotto (*)</b> Alla milanese e ragù di ossobuco	18,00 €
<b>Le caramelle</b> Di faraona confit, insalata di nocciole, funghi, carote, salsa sweet and sour	18,00 €
<b>Gli gnocchi</b> Murici, borragine e aglio nero	16,00 €
<b>Le linguine</b> con porcini affumicati e castagne, salsa al parmigiano e olio al basilico	18,00 €
<b>La zuppa</b> di fregola con pesci e molluschi	16,00 €

## E per finire...

<b>Orto</b> Declinazione di verdure in varie cotture e consistenze e demi glacé vegetale	16,00 €
<b>La cotoletta</b> Dal carrè di vitello, con panatura di pane panko e patate arrosto	25,00 €
<b>La pluma (*)</b> Di manzo, sedano rapa, bouquet di verdure e radici di prezzemolo	24,00 €
<b>la sella di lepore</b> Alla royale, ravioli di fegato, scorzanera e funghi trifolati	28,00 €
<b>La rana pescatrice (*)</b> Animella di vitello glassata, peperonata e salsa alla soppressata	25,00 €
<b>Il merluzzo (*)</b> pochè, cavolo nero, fagioli all'uccellino, salsa pil-pil	25,00 €

## Per i golosi...

<b>Plateau di formaggi con i suoi abbinamenti (5 assaggi e 5 composte) (*)</b>	14,00 €
--------------------------------------------------------------------------------	---------

## ...Dulcis in fundo...!

<b>I sorbetti e i gelati (*)</b> Selezione di Vico Mercati	9,00 €
<b>La mousse al cioccolato</b> con melanzana candita	9,00 €
<b>Morbido di marroni (*)</b> Cuore di cachi e il suo sorbetto	9,00 €
<b>La panna cotta</b> Al pepe di Sezchuan e rabarbaro	9,00 €
<b>Il tiramisù di Vico Mercati</b> Semifreddo al mascarpone e caffè in diverse consistenze	9,00 €

(\*) Gluten Free

Coperto	4,00 €
---------	--------

---

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti  
che provocano intolleranze e/o allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala**

*L'olio utilizzato è Apulio Cru, della azienda agricola Roberto Cordisco, di San Paolo di Civitate (FG) premiato con 3  
foglie Gambero Rosso 2012*