

Menù alla Carta

CRUDI

Tartare di Manzo Irlandese con chips di Verza	_____ 16€
Tartare di Cervo fumè e Zucchine alla scapece	_____ 17€
Ricciola scottata Cozze Fave e Pecorino	_____ 18€
Battuto di Gambero Passion Fruit e Tatsoi	_____ 20€

PRIMI

Mezzo rigatone alla Carbonara e Tartufo	_____ 20€
Ravioli di carbonara	_____ 17€
Risotto Crème Fraîche stracotto di Patanegra marinato al Whisky	_____ 20€
Gnocco di Zucca Mantovana fonduta di Parmigiano e Tartufo	_____ 20€
Spaghetti Benedetto Cavalieri Bottarga e Limone	_____ 16€
Fettuccina Burro di Normandia e Alici del Mar Cantabrico	_____ 16€

PIZZE al tegamino

Cicoria saltata Mandorle e Grana	_____ 15€
Stracciatella Alici Cantabrico e Fiori	_____ 16€
Datterino e Bufala	_____ 16€

ANTIPASTI

Panzanella con Stracciatella pugliese e Alici Cantabrico	_____ 12€
Alici fritte	_____ 12€
Rombo scottato Spinacio e Teriyaki	_____ 18€
Polpette di Bollito con lardo di Patanegra e vellutata di Ceci	_____ 10€
Nuggets di Pollo con crema di Peperoni	_____ 12€
Pastrami di Lingua con Misticanza e Aromatiche	_____ 12€

SECONDI

Cheeseburger di Manzo	_____ 16€
Guancia di Manzo con purè di Patate	_____ 22€
Tagliata di Controfiletto Galiziano	_____ 35€
Costata di Patanegra con Bieta e Chutney di mela	_____ 28€
Polpo alla Gallega	_____ 22€
Trancio di Ricciola Finocchio brasato e crema di Peperoni	_____ 25€

DOLCI

Cheesecake alla nocciola croccante di arachidi salato e cioccolato fondente	_____ 7€
Spuma di tiramisù e biscotto croccante	_____ 7€
Pan di Spagna farcito con fragole e panna	_____ 8€
Biscotto fondente crema alla lavanda e frutti di bosco	_____ 8€

È possibile personalizzare il menù per un **minimo di 15 persone.**