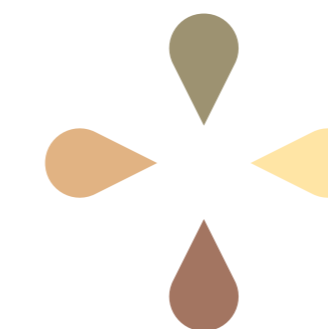






I primi

Spaghettoni al nero di sesamo, colatura di alici e uvetta	20
Riso mare e monti Riso cotto in brodo di terra, mantecato al caprino, salsa di cozze e funghi	20
Tortelli di pasta china Tortelli ripieni al ragù, polpette di salsiccia cruda, fonduta di caciocavallo e spuma all'uovo	22
Bottoni, capocollo di maiale e verza Bottoni ripieni di capocollo e verza in brodo di verza bruciata	20
Stroncatura noci e nocciole Stroncatura mantecata con una crema di noci di mare e nocciole	22



Portata principale

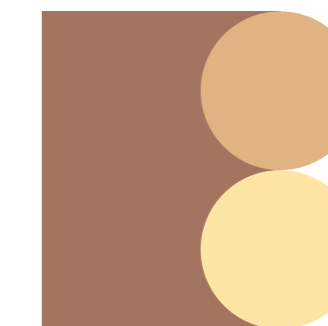
Pescato del giorno, uva, mandorla e pastinaca Pescato del giorno, cotto nella foglie di vite, pastinaca arrostita gel di uva e emulsione di mandorla	33
Il ricco e i poveri: baccalà, cipolla e tartufo Baccalà al vapore, cipolla fondente, salsa alla mugnaia e tartufo	30
Maiale, sanguinaccio e "crucetta" Maiale nero di Calabria, salsa al sanguinaccio e cioccolato fondente, fico secca reidratata al passito	28
Anatra, bieta e mela Anatra cotta al barbecue, mela arrostita, olio al timo, e bieta profumata all'alloro	32

I menu degustazione

Per me – otto portate	90
Per te – sei portate	70
Per lei – quattro portate	55

Abbinamento vini

Vini al calice – n°4	25
Vini al calice – n°6	35



I menu degustazione – serviti a tutti i commensali presenti al tavolo

