



Italian-Sashimi !! Un Poco Crudo & Un Poco Scottato !!! Con Piccole Verdure € 20.00 (2-3-4-14)

Capesante E Gamberi* Alla Plancia Con Cremoso Di Patate All'Olio E Limone € 18.00 (2-4-14)

Asparagi alla Parmigiana Con Burratina Pugliese € 16.00 (7)

Cipolla Di Cannara Fondente Con Ovetto Al Tartufo Nero € 15.00 (3)

Prosciutto Serrano, Cipollotti E Datterini Confit € 18.00

Stracci & Pesci Allo Zafferano € 15.00 (1-2-3-4-7-14)

Risottino Acquerello, Fiori Di Zucchine E Piselli Freschi - Cubi Di Tonno Sashimi* € 18.00 (4-7)

Tagliolini Bianco & Nero Con Veraci E Gamberi* € 18.00 (1-2-3-4-14)

Tortelli Di Castelmagno E Spinacino Baby, Burro All'origano Fresco € 16.00 (1-3-7)

"plin" Ripieni Di Carciofi E Ricotta Aromatica Saltati Al Parmigiano € 14.00 (1-3-7)

Bianco Di Rombo Arrostito al Limone, Brunoise di Pomodorini € 20.00 (4)

Filetto Di Branzino, Capperi Di Pantelleria-Acciughe-Olive Taggiasche E Datterini € 20.00 (4)

Carrè Di Agnello Arrostito , Piccole Verdure € 20.00

Tournedos Di Manzo Argentina, Pepite Di Foi Gras E Salsa Al Porto € 25.00

Costoletta Di Vitello Alla Milanese "alta" € 18.00 (1-3)

Costata Black Angus Ai Ferri con Salsa di Fichi Piccante € 20.00

Pluma de Bellota Iberica ai Ferri, Cremoso di Patate € 20.00

Tomahawk alla Griglia con Patatine e Salsa Worcester "per 2 Pax" € 40.00

Crema Classica Al Caramello Con Piccoli Frutti € 5.00 (1-3-7)

Gelato Di Nocciole Piemonte Fatto Al Momento , Salsa Gianduia € 7.00 (1-3-7)

Tortino Caldo Di Cioccolato "una Pallina Di Sorbetto Fondente" € 6.00 (1-3-7)

Pera Martin-Sec al VINO Rosso con Gelato di Crema € 7.00 (1-3-7)

Gelato Al Pistacchio Di Bronte, Crumble - Sottobosco € 7.00 (1-3-7)

"pacojet" Il Gelato Fatto Al Momento, Servizio Di Sottobosco Frutta Fresca E Crumble Di Mandorle € 10.00
(1-3-7)

* Per eventuali allergie consultare la legenda a fine menù

* Questi prodotti sono stati abbattuti a -20 C°