



GLI SGAGNINI

Tuorlo d'uovo croccante, spuma di ricotta di bufala, piselli e perlage di tartufo	13
Crudo di manzo, foie gras, pesche noci al the e latte di mandorle	14
Ceviche di trota salmonata, verdure all'agro e mango	14
Gambero rosso, acqua di datterini, polvere di pesto e caviale di melanzane	14
Gnocchi tostati di patate viola, roast beef di cervo e ristretto di mirtilli al rafano	14
Risotto ai finocchi confit alla sambuca, capesante marinate agli agrumi, polvere di olive e capperi	15
Crema di asparagi, parmigiano riserva, animelle, liquerizia e bottarga di gallina	14
Spaghettoni di monograno, cenere di cipolle, crema di nocciole e burro d'alpeggio	13
Ravioli di burrata, guazzetto ai frutti di mare, pomodori canditi e colatura di alici	14

Tataki di ricciola allo zenzero, panzanella e agro di lamponi	16
Salmerino in olio cottura, soffice di patate e ortica, mele verdi e rape rosse	16
Ganascino di vitello bollito alle spezie, salsa tonnata, giardiniera di verdure e uova di quaglia all'occhio di bue	15
Lombata d'agnello in crosta di pane, jus alle erbe, zucchina in fiore ripiena e cipolla alla brace	15
Pomodoro ripieno di ratatouille, cremoso al basilico, sfere di olio e chips di focaccia	14
Tris di sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta	39
Poker di sgagnini: 4 sgagnini Il percorso di Degustazione vista la sua complessità è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo	52
Selezione di formaggi vaccini e ovini con pane all'uvetta e composte	15
Dolci	8
Coperto	3