

## Antipasti

Vellutata di Zucca con Cipolle rosse di Tropea e chips di Porcini

€ 11,00

Sfilacci di spalla di Maiale cotta a bassa temperatura con Juliennè di verdure marinatè e salsa piccantè

€ 10,00

Carpaccio di carciofi con scaglie di grana e fonduta di Castelmagno 12 mesi

€ 9,00

Alici del Mar Cantabrico su crema di Burrata e Verza Rossa Marinata

€ 16,00

Millefoglie di patate, baccalà e carciofi

€ 14,00

Gran crudo

Carpaccio di Astice Blu, Ostriche Belon, Fin de Claire e Perle Noir, Scampi e Gamberi Rossi di Porto Santo Spirito  
Tartara di Tonno rosso Sashimi

€ 30,00

Panè e Grissini fatti in casa

€ 2,00

per persona

## Primi piatti

Risotto al blu di Capra alle rose con pinoli tostati Riso Acquazello 12 mesi, Blu, burro	€ 15,00
Tagliolini al Ragù di quaglia con uovo al tegamino  con aggiunta di Tartufo bianco di Acqualagna	€ 15,00  € 30,00
Zuppa di Castagne e Ceci	€ 14,00
Ravioli ripieni con Ricotta di Pecora, Scampi di Porto Santo Spirito, Pistacchi di Bronte con sugo di Bisque	€ 16,00
Spaghettoni aglio e olio con Colatura di Alici di Cetara Pecorino Romano <i>Spaghettoni Benedetto Cavalieri Puglia</i>	€ 15,00
Calamarata al sugo di Totani <i>Calamarata Benedetto Cavalieri Puglia</i>	€ 14,00

## Secondi piatti

Filzto di Maialino Patanzgra laccato al Mielz con Lardo di Colonnata e Polvere di Liquerizia di Bartolomeo Calabro	€ 20,00
Filzto alla Rossini <i>Filetto con medaglione di Foje a gras e Tartufo bianco di Aequalagna</i>	€ 22,00
Carrè di Agnello con puree di Mele Cotonze glassato al barolo	€ 22,00
Trancio di Tonno al sesamo con salsa di soja e onigiri	€ 18,00
Guazzetto di Scorfano, Calamari, Gambèri, Scampi, Cozze e Vongole del Mediterraneo	€ 18,00
Insalatina di Polpo alla Catalana su Pappa al Pomodoro	€ 16,00

## Contorni

Spicchi di Carciofi pastellati	€ 6,00
Caponata di Melanzane alla Messinese	€ 6,00
Bagna Cauda con Crudità di verdure <i>Salsa calda tipica Piemontese a base di Aglio, Alici, crema di latte</i>	€ 6,00

## Olii e Aceti

Olio Extra Vergine d'oliva monocultivar Carboncella Az. Agricola Merzetti	Montelibretti	
Olio Extra Vergine d'Oliva Quinta Luna Gaudenzi Moraiolo, Frantoio, Leccino	Perugia	€ 3,00
Olio Extra Vergine d'Oliva Taggiasco "A Ciappella"		€ 4,00
Oro Giallo al Tartufo Bianco Italia Tartufi		€ 3,00
Oro Giallo al Tartufo Nero Italia Tartufi		€ 3,00
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop Antica Acetaia Leonardi Invecchiato 15 anni		€ 5,00
	Invecchiato 30 anni	€ 8,00
Aceto di Mele Istriane Golles Alois		€ 2,00
Ristretto balsamico di Mele Istriane Golles Alois		€ 3,00

*Prezzo per dose condimento.*

## Dessert

Torrone morbido al Pistacchio di Bronte con Fave di Cacao tostate fatto in casa:	€ 6,00
Crumble di Mele su Marmellata di arance amare e scaglie di Cioccolato Fondente Valrhona	€ 6,00
Zuppa del Duca <i>Tradizionale Tiramisù</i>	€ 6,00
Parfait allo Zafferano di Navelli con Miele di Corbezzolo <i>Semifreddo</i>	€ 10,00