

ANTIPASTI

Seppia Maionese di Ricci di Mare, Latte di Mandorle e Rapa Rossa	16 Euro
“Come un’ Insalata di Mare” Gamberetti, Cozze, Vongole, Crema di Ostriche e Insalata Liquida	16 Euro
Triglia Al Lardo Di Colonnata Carciofo Arrosto e Crema al Cedro.	18 Euro
“Design” del Pesce Crudo Piña Colada, Moscow Mule, Mojito Tonno, Gambero Rosso, Seppia, Salmone, Branzino e Ostrica	26 Euro
Bon-Bon di Scampi Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Granita di Melone	20 Euro
Ricciola Affumicata “Fai da Te” Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.	18 Euro
Polpo alla Plancia Soffice di Patate al Limone, Granita di Aglio, Olio e Peperoncino	16 Euro
“La Carne Attaccata all’Osso” Battuta di Vitello Nocchie delle Langhe, Campari e Bottarga di Gallina	16 Euro
Culatello Di Zibello (24 Mesi) Pan Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all’Aglio Dolce	16 Euro
“Lecca-Lecca” di Foie Gras con la sua Scaloppa, Pan Brioche, Mela Cotogna e Mosto di Fichi	18 Euro

PRIMI PIATTI

Cappelletti Farciti Di Astice Soffice di Cavolfiore al Curry, Croccante all' Acciuga.	19 Euro
Risotto, Capesante e Caviale Erbe Spontanee di Terra e Mare (min 2 pax)	18 Euro
Linguine Con Gamberi Rosa Burro di Corallo, Cipollina e Limone Bruciato	16,50 Euro
Tortelli "Come un' Impepata di Cozze" Cozze, Aglio Dolce e Pomodori Confit	16 Euro
Paccheri Con Bottarga Di Moletti Quinto Quarto di Pesce, Insalata di Mare e Liquirizia	16 Euro
Spaghetti Cacio & Pepe Seppia al Finocchio Selvatico	16 Euro
Ravioli Di Grano Arso "Ricordi Di Famiglia" Burrata, Basilico, Pomodoro al Forno e Fagiolini	16 Euro

SECONDI PIATTI

Ombrina Arrosto Alloro, Insalata Iceberg, Fegato e Aceto Invecchiato	24 Euro
Tataki Di Palamita Giardiniera in diverse Consistenze, Pane e Stracciatella Pugliese	24 Euro
Animelle Di Vitello Arrosto E Amarene Brusche Salsa al Porto, Scalogno, Funghi e Arachidi	23 Euro
Branzino Di Lenza Arrosto Fave, Piselli, Pimpinella e Soffice di Pecorino	24 Euro
Grigliata Di Pesce Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari, Sardoncini e Bietole	26 Euro
Guancia Di Vitello Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn	23 Euro

DOLCI

Formaggi Scaglie di Pecorino di Fossa, Confettura di Melecotogne e Pan Brioche	10 Euro
Tiramisù Dissociato con Caffè Bollente	9 Euro
“Open Ball” Limoni, Cioccolato Bianco, Gelato allo Squacquerone ed Erbe Selvatiche	10 Euro
“Millefoglie” di Melanzane in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido	9 Euro
Gratta Checca “Granita Ai Frutti Rossi ” e Pepe Rosa con Fragole, Pimpinella e Coulis di Frutta	10 Euro
“La Via Emilia” Squacquerone, Pesca Nettarina,Erbe, Aceto Balsamico e Amarene	9 Euro
Terra Mia Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio	10 Euro
Gelato - Nocciola delle Langhe - Cioccolato 80% - Pistacchio di Bronte - Vaniglia del Madagascar	7 Euro

DEGUSTAZIONI

Menù Espressionismo Benvenuto della cucina / 6 Portate	75 Euro
Menù Revolution Benvenuto della cucina / 4 Portate	59 Euro
Menù In Alto Mare Benvenuto della cucina / 4 Portate	60 Euro

PER I PIÙ PICCOLI

Il locale dispone di un menù dedicato ai più piccoli, gli adulti che vorranno degustare tale menù avranno una variazione di quantità e di prezzo.

ALLERGIE E AFFINI

Il locale è attrezzato per clienti portatori di allergie ed intolleranze alimentari.