**Menù**

**ANTIPASTI**

***Burrata con pomodorini €12,00***

Burrata campana DOP con pomodorini datterini gialli, verdi, neri ed olio evo della riviera ligure

# Carpaccio di fassona €16,00

## Sottilissimo di manzo piemontese servito con verdure al sale e scaglie di grana padano stagionato 24 mesi

# Battuta di fassona al coltello €16,00

## Pregiata carne di manzo fassona piemontese battuta al coltello e condita con Olio Monocultivar Bianco



# Jamòn Iberico de Bellota (Pata Negra 80gr) €24,00

## Jamón Ibérico de Bellota Pata Negra stagionato 36 mesi, accompagnato da pan con tomate artigianale



# Tartare di gamberi di Mazzara €18,00

## Selezione di pregiati gamberi di Mazzara, sale, olio, pesto di basilico, pane Carasau



# Gazpacho con gamberoni arrostiti €18,00

## Gazpacho con gamberoni di prima scelta



***Uovo poche €16,00***

Uovo cotto a bassa temperatura, orzo e spuma di Parmigiano Reggiano



**PRIMI PIATTI (pasta fresca fatta in casa)**

***Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine €16,00***

Spaghetti della casa con vongole veraci del Mediterraneo e bottarga di muggine, prezzemolo riccio e olio EVO della Costiera



***Minestrone etrusco (farro) con crostini di pane rustico €16,00***

Verdure di stagione con crema di cannellini, ceci, fagiolo Occhionero e crostini con olio aromatizzato



***Risotto alla milanese con ossobuco €16,00***

Riso Carnaroli Riserva di alta qualità, mantecato con zafferano pregiato e Parmigiano Reggiano 24 mesi



***Pappardelle al sugo di cinghiale €16,00***

Pappardelle fresche di pasta all'uovo condite con un sugo robusto e aromatico a base di carne di cinghiale marinata, pomodoro e spezie

***Paccheri al pomodoro €18,00***

Paccheri della casa con selezione di pomodori italiani ed aromi naturali



***Maltagliati con baccalà mantecato €18,00***

Pasta all’ uovo della casa con baccalà mantecato di scelta superiore

****

**SECONDI PIATTI**

***Rombo chiodato al forno con carciofi €24,00***

Filetto di rombo chiodato selvaggio con carciofi violetti, timo limonato e riduzione di Vermentino



***Guancetta di manzo e crema di cannellini €20,00***

Guancia GBT con vari aromi e pure di cannellini con alloro



***Tataki di tonno con purè di patate viola ed avocado €24,00***

Tonno con pane Panko, avocado Ass e purè di patate viola al burro



***Bouillabaisse alla marsigliese €24,00***

Coda di rospo, gallinella, triglia, canocchie, scampi e fette di pane al burro



***Tagliata di Angus argentino €22,00***

Controfiletto nazionale (220g) con verdure alla griglia e salsa alla senape antica

***Cotoletta alla milanese €22,00***

Tradizionale costoletta di vitello con osso, impanata e fritta nel burro chiarificato alla salvia. Servita con contorno di misticanza fresca, spicchi di limone e salsa di mango



***Fiorentina di manzo €8,00/hg***

Lombata di manzo completa di filetto e controfiletto, cotto alla griglia servita al sangue, come da tradizione, con contorno di patate al forno aromatizzate al rosmarino e verdure grigliate di stagio

**CONTORNI €6,00**

# • Insalata mista di stagione

# • Patate al forno con rosmarino

# • Verdure alla griglia con olio EVO

# • Spinaci al burro

# • Pure

**DESSERT €8.00**

***• Tiramisu***

***• Tortino al cioccolato dal cuore morbido***

***• Cannolo siciliano***

***• Sorbetto al limone***

***• Gelato al limone con vodka e prosecco***

***• Tarte tatin con panna o gelato***

***• Frutti di bosco con gelato alla crema***

