

classico

AL AIMO DI PRIMAVERA

CAPPUCCINO DI SEPIE AL NERO

OPPURE

CAPPUCCINO MURRINA

NAPUL'É PER ALFONSO MATTOZZI

SPAGHETTI CON FEGATI DI MARE

RISOTTO "PASSI D'ORO"

Una declinazione del risotto zafferano e liquirizia dedicata all'opera di Roberto Barni esposta agli Uffizi

BATTUTA DI MANZO SULLA CORTECCIA
AL TARTUFO NERO ESTIVO

OPPURE

OSSO INCENDIATO
CON BRUSCHETTA DI CALAMARI
RICCI E CAVIALE

MAIALINO CROCCANTE, CICORIE, SENAPE E CAFFÈ

MOZZARELLA DI MANDORLE

OPPURE

"COLPA DEL NONNO"

280.00 EURO

max

CARPACCIO DI TONNO IMPANATO
MA NON CUCINATO AL PEPERONE CRUSCO

BOB SPOON *

Dedicato a Bob Noto

OPPURE

SANDWICH DI MOECA

RAVIOLO DI BRODO DASHI
CON CREMA DI MANDORLE E SGOMBRO

RISOTTO ALL'ANANAS NERO

SUONO N'UOVO

CODA DI ROSPO ALLA PIZZAIOLA

PICCIONE ARROSTITO AL KUMQUAT
E ACETO BALSAMICO
CON WAFER DI PATÉ DI FEGATINI

OPPURE

CRUDO D'ERBE DI CAMPO

SFOGLIA MEDITERRANEA

OPPURE

ILLUSIONE DI BOMBOLONE

280.00 EURO

raf

SCHIUMA CROCCANTE DI MARE

COTECHINO, CAVIALE FRESCO E SEDANO RAPA

OVETTO DI PROVOLA ALLA CARBONARA
CON ZUPPETTA DI PRIMAVERA

TAGLIATELLE ALLA PAPRIKA
CON PISELLI ALLA BRACE, SALSA DI LIEVITO
E GERME DI GRANO PESTATO

CONSERVA ALL'ITALIANA

"CRISPY" DI ROMBO IN AGRODOLCE

OPPURE

MERLUZZO AI CARCIOFI
CON SARDELLA CRUCOLESE

CONIGLIO ALLA GRIGLIA
CON CREMA FREDDA DI LEVISTICO
E SALSICCIA DI RADICCHIETTI

OPPURE

AGNELLO ARROSTITO CON CASTELMAGNO
CIPOLLOTTO E PATATE SOFFIATE

FRAGOLE ALLA CREMA

OPPURE

FRAGILITÀ

Gioco al cioccolato 2024

280.00 EURO

I MENU DEGUSTAZIONE...

VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.
È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE FRA I PIATTI DEI TRE MENU:

- 3 PIATTI PER OGNI PERSONA: 180.00 EURO**
- 4 PIATTI PER OGNI PERSONA: 220.00 EURO**
- 5 PIATTI PER OGNI PERSONA: 250.00 EURO**

*** PIATTO CHE NON PUÒ ESSERE SERVITO
AL DI FUORI DEI MENU DEGUSTAZIONE**

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL CARRELLO

PICCOLA: 20 EURO

GRANDE: 40 EURO

BLUFF DI FORMAGGI

25 EURO