

# classico

AL AIMO DI PRIMAVERA

CAPPUCCINO DI SEPIE AL NERO

*OPPURE*

CAPPUCCINO MURRINA

CANNELLONI CROCCANTI

DI RICOTTA, MOZZARELLA E STRACCIATELLA  
CON PASSATA DI POMODORO

TAGLIOLINI AL FUMO

CON TUORLO D'UOVO

RISOTTO "PASSI D'ORO"

dedicato all'opera di Roberto Barni  
esposta agli Uffizi

BATTUTA DI MANZO AL TARTUFO NERO  
SULLA CORTECCIA

*OPPURE*

OSSO INCENDIATO

CON BRUSCHETTA DI INSALATA DI PREZZEMOLO  
RICCI DI MARE E CAVIALE

AGNELLO CROCCANTE DI ANGUILLARA VENETA  
CON ERBE DI CAMPO E PURÈ DI FAVE AL CUMINO

MOZZARELLA DI MANDORLE

*OPPURE*

CIOCCOLATO PISTACCHIO E AMARENE

250.00 EURO

MAX

ASPARAGI BIANCHI E VERDI CON TARTUFO NERO  
MANGO, SUCCO DI MARASCA E PIZZA FRITTA

POMODORO AL PESTO

CALAMARI DI PASTA CON ALGHE  
CAVIALE PURO SALE, CRUDO DI CAPPESANTE  
E SCAROLA

RAVIOLI DI ZUCCHINE AL BASILICO E DI CALAMARI  
CON LATTE DI STRACCIATELLA  
E BOTTARGA DI MUGGINE

PRIMAVERA DI MORTADELLA

MOECHE E BRUSCANDOLI FRITTI  
CON NEVE DI ACQUA DI LIMONE ALLO ZENZERO

*OPPURE*

INSALATA CALDA AFFUMICATA

"MEZZA MILANESE" CON SALSA ALLA VERBENA  
CREMA DI PEPERONE E MISTICANZA

*OPPURE*

GALLETTA DI GUANCIA CON PURÈ ALLA CURCUMA  
BAGNETTO VERDE ED ERBETTE AMARE

CANNOLO ALLA SICILIANA STROPICCIATO  
CON GRANITA PICCANTE DI MORE DI ROVO

*OPPURE*

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DI LIMONE  
CON FRAGOLE

250.00 EURO

raf

WAFER DI BATTUTA DI MANZO AL CAVIALE  
CON STORIONE AFFUMICATO  
E CREMA DI PAYUSNAYA

INSALATA "CUNZATA"

MINESTRA PICCANTE DI CUCUZZA LUNGA  
CON PURÈ DI FAVE FRESCHE

RISOTTO AGLI ASPARAGI CON SALVIA  
CONCENTRATO DI GEWÜRZTRAMINER  
SCAGLIE DI PRUGNA ED ERBA PERILLA

SPAGHETTI AL PESTO D'ERBE CON NIGELLA  
CREMA DI MANDORLE E INCENSO

ROMBO AL CURRY CON LENTICCHIE AL CAFFÈ  
E ACQUA DI BANANA AL COCCO

*OPPURE*

RICCIOLA CON ASPARAGI SCOTTATI  
BERNESE LEGGERA AL PEPE VERDE  
E MISTICANZA ALLE FRAGOLE

FARAONA CON POLENTA  
ALL'ANGUILLA AFFUMICATA, PATÉ DI FEGATINI  
E RADICCHIETTI AMARI

CHE NOCE

*OPPURE*

SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO ALL'ACQUA  
CON CARMELLO LIQUIDO AL FIORE DI SALE

250.00 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: 150.00 EURO**

**4 PIATTI PER OGNI PERSONA: 190.00 EURO**

**5 PIATTI PER OGNI PERSONA: 220.00 EURO**