

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