

## PER COMINCIARE

trota marinata,  
INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO e MANDORLE  
(MARINATED TROUT, MIXED BERRIES AND ALMOND SALAD)

15



Bacalà mantecato  
PEPERONE ARROSTO e LA SUA CREMA  
(CREAMED COD ROASTED PEPPER AND ITS CREAM)

15



POLPO PROFUMATO ALLA MENTA,  
CECI e RUCOLA  
(OCTOPUS SCENTED WITH MINT, CHICKPEAS AND ROCKET)

15



INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA  
SU CREMA FREDDA DI FINOCCHI  
(SWORDFISH ROLLS ON COLD FENNEL CREAM)

16



CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO  
CON FIGHI RIPIENI AL GORGONZOLA PANNAYERDE  
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH FIGS STUFFED WITH GORGONZOLA CHEESE)

16



Le NOIR DE BIGORRE JAMBON  
CON BURRO DI MALGA ALLE ERBE e PANE DI SEGALE  
(Le NOIR DE BIGORRE JAMBON WITH HERB BUTTER AND RYE BREAD)

20



## I NOSTRI TAGLIERI e Le NOSTRE SELEZIONI DI FORMAGGI

tagliere di salumi artigianali  
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

22

selezione di formaggi con confetture e miele  
(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)

18



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi  
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)

26



## PRIMI PIATTI

spaghetti alla chitarra di Gragnano con crema di pecorino,  
guanciale croccante e tartufo nero estivo

(spaghetti from Gragnano with pecorino cream,  
crispy bacon and black truffle)

15



RISO CARNAROLI agricola osenğa  
mantecato con melanzane e stracciatella affumicata

(Carnaroli rice with aubergines and smoked stracciatella)

13



RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ  
Gazpacho e cipolla caramellata

(Ravioli stuffed with cod gazpacho and caramelized onion)

15



tagliolini al nero di seppia,  
calamaro e pomodorini confit

(tagliolini with cuttlefish ink, squid and confit cherry tomatoes)

16



mezze maniche con pesto di pistacchi,  
tonno crudo e scorza di lime

(maccheroni with pistachio pesto, raw tuna and lime zest)

16



## SECONDI PIATTI

fiorentina della macelleria "pregiate carni piemontesi"  
(t-bone steak)

7€/HG pezzata rossa  
8€/HG Fassona

costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodori  
(veal cutlet with rocket salad and tomatoes)

28  

tartara di Fassona della macelleria "pregiate carni piemontesi"  
condita con cipollotto, capperi, senape, olio evo e limone  
con panzanella

(tartare with spring onion, capers, mustard, extra virgin olive oil and lemon)

22  

filetto di maialino al punto rosa,  
salsa tonnata e peperoni marinati  
(pork fillet with tuna sauce and marinated peppers)

18  

\*

calamaro scottato, pomodoro, cipollotto fresco, lime,  
briciole di pane e capperi in fiore  
(seared squid, tomato, fresh onion, lime, bread crumbs and capers in bloom)

24  

corba rossa del gargano  
con caponata di melanzane  
(red corba of the gargano with aubergine caponata)

26   

\*

burrata con frisella,  
pomodori confit e basilico  
(burrata with frisella, confit tomatoes and basil)

15  

## I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo  
con fichi e crema chantilly  
(millefeuille with figs and chantilly cream)

8



con calice di vino di visciola

14

semifreddo al pistacchio  
con crema al caffè  
(pistachio semifreddo with coffee cream)

8



con calice di vino liquoroso

13

mousse di cioccolato bianco  
con pesche al passito  
(white chocolate mousse with peaches)

8



con calice di passito di pantelleria

15

il nostro tiramisù  
(our tiramisù)

8



con calice di banyuls

15

cheesecake al caramello  
(caramel cheesecake)

8



con calice di picolit

14

### **BUONO come il pane**

il pane che abbiamo scelto di servire è prodotto  
dal panificio slow bread  
che utilizza solo farine integrali e grani antichi  
con lievito madre.

Le focacce e il pane guttiau li facciamo noi.