

Antipasti

carpaccio di tonno con sedano noci e citronette alla senape	€ 28.00
tortino di verdure su crema al parmigiano	€ 22.00
insalata di puntarelle bufala e acciuga cantabrica	€ 24.00
lingua salmistrata con barbabietola e salsa verde	€ 22.00
tartare di gambero rosso ricotta di pecora e fico d 'india	€ 35.00
vitello rosa cotto a bassa temperatura con salsa tonnata	€ 27.00

Primi piatti

paccheri gamberoni pomdorini olive taggiasche e basilico	€ 28.00
ravioli di tonno su crema allo zenzero e pistacchio	€ 29.00
spaghetti cacio e pepe	€ 26.00
tagliatelle ai funghi porcini	€ 29.00

Pesce

polpo spadellato su crema di zucca affimicata e porro	€ 36.00
ricciola scottata e broccoli	€ 38.00
calamari croccanti con erbe	€ 35.00
orata in crosta di patate vellutate di basilico e carciofi	€ 38.00
branzino al sale e scarola ripassata x 2 persone	€ 76.00

Carne

tartara di Fassona Piemontese	€ 35.00
trippa in umido con guanciale e cannellini	€ 25.00
biancostato di black angus cbt rosolato in fondo bruno e cicoria	€ 38.00
brasato di scottona nazionale con purea di patate	€ 36.00
controfiletto di manzetta prussiana stag 60gg	€ 45.00

Dolci e Gelati

tiramisu'.torta al cioccolato .torta di mele. panna cotta .creme brule	€ 12.00
sorbetto di Ciacco : limone .fragola.fico.pera	€ 8.00
gelato di Ciacco : crema . Nocciola. Pistacchio	€ 8.00

piatti con * sono congelati o surgelati all 'origine o sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la sicurezza e qualita', descritto nel piano HACCP Reg. CE 852/04.i prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. Gentili clienti, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. il personale e' a disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alla modalita' di preparazione dei piatti presenti in menu. vi invitiamo a cominucare al personale ddi sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell ordinazione. le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza al fine di facilitarne l identificazione prima dell ordinazione. durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piattipossono contenere le sostanze allergeniche

Appetizers

tuna raw carpaccio with celery walnuts and moustard citronette	€ 28.00
vegetable baked cake and parmesan cheese cream sauce	€ 22.00
puntarelle salad with bufala and anchoives	€ 24.00
veal tongue with beetroots anchoives and parsley sauce	€ 22.00
raw red prawns tartare with ricotta and prikley pears	€ 35.00

pink veal cood at law temperature with tuna and mayo sauce	€ 27.00
--	---------

First course

paccheri with prawns tomatoes olives and basil	€ 28.00
tuna ravioli with ginger cream sauce and pistacho	€ 29.00
spaghetti with cheese cream sauce and pepper	€ 26.00
tagliatelle with wild mushroomns	€ 29.00

Fish

octopus with smoked pumpkin and leeks sauce	€ 36.00
grilled amberjack and broccoli	€ 38.00
breaded and baked squid with sauteed greens	€ 35.00
baked snapper with mushrooms and potatoes crust	€ 38.00
salt baked seabass with cooked scarole x 2 persons	€ 76.00

Meat

Fassona beef raw tartare	€ 35.00
veal tripe with cheeks and white beans	€ 25.00
cooked at law temperature black angus rib brown sauce and greens	€ 38.00
braised in red wine beef with mashed potatoes	€ 36.00
manzetta prussiana sirloin steak matured 60 days	€ 45.00

Dessert

tiramisu'.chocolate cake .creme brule'.panna cotta with berries.	€ 12.00
berries €12,00 berries and icecream €14,00 pineapple €12,00	€ 8.00
ice cream : cream .hazelnut. Pistacho	€ 8.00

PLEASE INFORM US ABOUT ALLERGIES OR DIETRY RESTRICTIONS
RECIPES MARKED* CONTAIN FROZEN INGREDIENT OR INGREDIENT WITH TEMPERATURE REDUCTION
TO GUARANTEE FOOD SAFETY