

Degustazioni

Quattro tocchi ... (Quattro portate a scelta dallo chef)

€ 55,00

Abbinamento vini al calice

4 calici € 28,00

Mano libera ... (Sei portate a scelta dallo chef)

€ 75,00

Abbinamento vini al calice

6 calici € 42,00

I MENU DEGUSTAZIONE, SONO PROPOSTI PER TUTTO IL TAVOLO

A la cart

Sandwiches di pesce sciabola, estratto di pomodoro e pesto di broccoli

€ 20,00

Seppia, rafano, spuma di patate al nero e pesto di cicorie

€ 20,00

Trippe di baccalà e fagioli

€ 22,00

Sgombro con friggirelli, guacamole e marmellata di peperoncino

€ 20,00

Crudo di ricciola, puntarelle e the di montagna

€ 22,00

Battuta di manzo con caciocavallo podolico e crema di nocciole

€ 24,00

Le paste

Risotto con ragù di lumache e trombette dei morti

€ 20,00

Spaghetti con cacciaroli, pomodori secchi e fave nette

€ 22,00

Ravioli di melanzane, scampi e peperone crusco

€ 20,00

Tortelli di zucca con polvere di burro alla salvia e parmigiano

€ 15,00

I pesci e le carni

Ricciola, spinaci e spuma al vino bianco

€ 24,00

Triglia con patate viola e peperoni del giorno prima

€ 25,00

Baccalà, verza e salsa d'acciughe

€ 24,00

Palamita, cime di rapa e le tre maionesi

€ 22,00

Filetto di scottona con spinaci, spuma di finocchi e il mio aceto

€ 25,00

Lavoriamo con pesce di mare non allevato, siamo a favore della sostenibilità del mar mediterraneo, rispettando periodicità e salvaguardia delle specie ittiche cercando di far conoscere le stagionalità e le varietà meno pregiate.

DESSERT

Zucca ... non solo nei tortelli

Zucca, croccante ai semi, mirtili, caramello all'amaretto e un cocktail in abbinamento

€ 10,00

Colori d'autunno

Bavarese al caramello salato, melograno, uva, spugna al sedano, pere e mirtili

€ 10,00

Zafferano a Corte Livia

Gelato allo zafferano, crumble al cioccolato, saba e foglia d'oro

€ 10,00

Gelato alla nocciola home made

€ 6,00

Acqua Panna e S.Pellegrino € 3,00

Caffè € 3,00

Servizio e pasticceria € 5,00