

MENÙ APERITIVO

IL CLASSICO	14
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate, anacardi salati e crudità di carote con salsa rosa	
BURRO & ACCIUGHE Crostini, burro demi sel e acciughe Reserva del Mar Cantábrico	13
MIX MINI CROSTINI (Ordinabili anche singolarmente)*	11
Tartare di Manza Fassona, salsa alla senape di Digione e yogurt	2,5*
Stracciatella affumicata e pomodori confit	1,5*
Stracciatella e zucchine a scapece	1,5*
Carpaccio di ricciola agli agrumi e kefir alle erbe fini	2,5*
Tartare di gambero rosso e mirepoix di mela verde, kiwi e cetriolo	3*
FOIE GRAS DI ANATRA & CONFETTURA DI CIPOLLE CAMELLATE	17
Paté di foie gras di anatra in vasetto da 40gr, confettura di cipolle caramellate e crostini di pane	
PALETA IBERICA 100% PATA NEGRA	22
II TAGLIERINO SPAGNA VS FRANCIA	30
Paleta Iberica, Chorizo de bellota, Saint Romain Comte e Mons erborinato	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI MAGNUM	35
Prosciutto crudo di Sauris, Spalla cotta la proibita, capocollo di suino rosa, fontina d'alpeggio raschera d'alpeggio, stracciatella e miele millefiori	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	19
Raschera d'alpeggio, fontina d'alpeggio, pecorino al tartufo nero, stracciatella affumicata e miele	
HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE "A SCAPECE", POMODORI CONFIT & PANE CARASAU	14
LA CIALLEDDA 2.0	14
Gelato di pane, cetriolo, mosaico di pomodori, crumble di pane&Jamon Iberico e aceto balsamico tradizionale di Modena dop extravecchio	
DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLI Pomodori secchi / melanzane /peponi ripieni di tonno / carciofini	14
FIAMMIFERI DI PATATAS NANA in confezione di latta da 80gr	6
CHIPS AL TARTUFO in confezione di latta da 50 gr	5,5
PIATTINO DI FOCACCIA	2,5
TARALLI AI CEREALI	2,5
MANDORLE TOSTATE E SALATE	3
ANACARDI SALATI	3
CRUDITÀ DI CAROTE con salsa rosa affumicata	2,5
OLIVE BARESANE	2,5

MENÙ

TERRA

TOMINI DEL BOSCAIOLO	16
Due filanti e cremosi tomini serviti con miele, noci e mela verde e funghi cardoncelli croccanti	
UOVO FONDENTE & TARTUFO NERO	23
Uovo cbt, spuma di patata affumicata, spugna di funghi cardoncelli, crumble di pane e tartufo bianchetto	
MANZA FASSONA & TARTUFO NERO	19
Tartare di Manza Fassona, nocciole in due consistenze, emulsione di foie gras, tartufo nero e uovo di quaglia cotto a bassa temperatura	
KAISER WAGYU A5 JAPAN	38
Battuta di Wagyu, tartufo nero, uovo di quaglia, sale maldon e olio all'erba cipollina	
GUANCIA AL VESCOVO	26
Guancia di Angus Irlandese cotta a bassa temperatura in riduzione di vino rosso Malbec&Cabernet Sauvignon e spuma di patata affumicata	
FILETTO DANESE	26
Filetto di manzo Danese, jus di manzo, scaloppa di foie gras, riduzione di vino rosso e crostino di baguette	
RISOTTO, PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, CARDONCELLI E FONDO BRUNO	22

MARE

TATAKI DI TONNO	20
Tonno pinna gialla marinato all'arancia, ponzu, cuor di arancia, finocchio, perle di aceto balsamico e senape	
SALMONE AFFUMICATO	17
Cubi di salmone affumicato, assoluto di cipolla, mayo all'aglio nero e aneto	
TRIS MINI TARTARE	27
Ricciola / Tonno pinna gialla / Gambero rosso / Olio all'aneto e mirepoix di mela verde, kiwi e cetriolo	
CRUDO DI RICCIOLA	20
Ricciola, gazpacho verde, borragine, gel di lime e caviale	
RISOTTO, BURRO ACIDO, GAMBERO ROSSO & LAMPONE ICE	23

DESSERT

AMORE TROPICALE Crumble di biscotto al burro, gelato al mango e spuma di cocco al lime	10
PRIMO BACIO AL LUNA PARK Gelato al fiordilatte e caramello salato e pop corn caramellati	10
GELATO DI RICOTTA DI PECORA, MIELE MILLEFIORI E GRANELLA DI PISTACCHIO	8
CREMOSO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE, SFOGLIE ALLA NOCCIOLA E CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E PASSION FRUIT	9
COPERTO CENA	3