

MENÙ

APERITIVO

IL CLASSICO	14
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate, fave fritte e crudité di carote e cetrioli con salsa rosa e tzatziki	
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 & CHUTNEY AGRODOLCE	17
Paté di foie gras di anatra in vasetto da 40gr, chutney all'arancia e pepe di Sichuan e crostini di baguette tostata	
SALMONE AFFUMICATO CODA NERA RISERVA	35
Lingotto di salmone affumicato da 170gr, burro demi sel e crostini di baguette	
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 San Daniele Riserva, Spalla cotta la proibita, capocollo di suino rosa, raschera d'alpeggio, caciocavallo, stracciatella e miele millefiori	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	19
Raschera d'alpeggio, pecorino stagionato in grotta, comte, 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 e Jamon Iberico e aceto balsamico	
DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLI Pomodori secchi / melanzane /peponi ripieni di tonno / carciofini	14
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
CRUDITÉ DI CAROTE E BARATTIERI con salsa rosa affumicata e tzatziki	3
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	
UOVO FONDENTE & TARTUFO NERO	23
Uovo fondente cbt, spuma di patata affumicata, funghi cardoncelli, crumble di pane e jamon pata negra e lamelle di tartufo nero	
MANZA FASSONA & TARTUFO NERO	19
Tartare di Fassona Piemontese, nocciole in due consistenze, perle di tartufo, lamelle di tartufo nero e uovo di quaglia cotto a bassa temperatura	
KAISER WAGYU A5 JAPAN	38
Battuta di Wagyu, tartufo nero, uovo di quaglia cbt, sale maldon e olio all'erba cipollina	
IBERICO	22
Filetto di maialino Iberico de bellota cotto a bassa temperatura, servito con salsa di sciroppo d'acero, senape ed erbe di campo	
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 rosso marinato all'arancia, ponzu, cuor di arancia, finocchio, perle di aceto balsamico e senape	
TRIS MINI TARTARE	28
Ricciola / Tonno rosso / Gambero rosso / Olio all'aneto, mirepoix di mela verde e kiwi e gel al lime	
CRUDO DI RICCIOLA Ricciola, gazpacho verde, gel di lime e caviale noah	20
RISOTTO, TARTARE DI SCAMPI, YUZU E FIORI DI ZUCCA	23

DESSERT

AMORE TROPICALE Base di crumble di biscotto al burro, gelato al mango e spuma di cocco e lime	10
PRIMO BACIO AL LUNA PARK Gelato al fior di latte e caramello salato con pop corn caramellati	10
GELATO DI RICOTTA DI PECORA, MIELE MILLEFIORI E GRANELLA DI PISTACCHIO	8
CREMOSO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO, LIMONE CANDITO E CRUMBLE DI BISCOTTO AL BURRO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO	10
COPERTO CENA	3