



MICHELIN
2025

Chef Andrea Saverino

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze e saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Coperto € 5,00

WI-FI: almoro1234

Bevande

Acqua “Panna” 75cl	€ 3.50
Acqua “San Pellegrino” 75cl	€ 3.50
Acqua “Perrier” 33cl	€ 4.00
Bevande	€4.00

I nostri aperitivi

Spritz	€ 8,00
Negroni	€ 11,00
French 75	€ 11,00
“Al Moro” (cocktail analcolico)	€ 8,00

Menù Degustazione

*Un viaggio sensoriale nel gusto e nel vino.
Lasciatevi guidare dai nostri chef e sommelier in un percorso dove sapori e
aromi vi sorprenderanno ad ogni portata*

“Idee in movimento”

4 portate € 55,00

(wine pairing € 20,00)

“Lab ”

6 portate € 80,00

(wine pairing € 35,00)

Il Menù degustazione per la complessità di preparazione si intende possibilmente
per tutto il tavolo , esclusi intolleranti e bambini

Antipasti

Tartare di pescato**

puntarelle e agrumi

(4)

€ 22,00

Polpo arrosto **

cavolo nero, mandorle al miso e N'duja di Spilinga

(8-14)

€ 23,00

Battuta di Chianina I.G.P

midollo alla brace ,chips di riso alla zafferano

gremolada al kaffir-lime nero fermentato

(10)

€ 23,00

Melanzana glassata

peperone del piquillo e polvere di capperi

(6)

€ 18,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

Primi

Tagliolino affumicato

tartare di gambero rosa**, melanzana arrosto , menta
pistacchi siciliani
(1-2-3-8-9)
€ 25,00

Spaghetti “Mancini” allo scoglio

murici**,riccio di mare* e anemoni*
(1-4-9-14)
€ 25,00

Tortello di ricotta e spinaci

crema di parmigiano 36 mesi e tartufo nero uncinato
(1-3-7-9)
€24,00

Risotto verde d'autunno

erbette ,porcini, ragù di funghi e nocciole del Piemonte IGT
(7-8-9)
€ 26,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente
decongelati per l'utilizzo

Secondi

Filetto di pescato**
zucca arrosto e funghi shitake
(4)
€34,00

Capesante **e Foie-grass Rougie
sferificazione di Pedro Ximénez , sedano rapa
mela e nocciole tostate
(8-14)
€ 32,00

Anatra in 3 servizi
(1-3-7-9-10)
€ 32,00

Guancia di manzo al Barolo
morbido di patata e le chips di batata
(7-9-12)
€ 35,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente
decongelati per l'utilizzo

Dessert

“Tiramisù 3.0”

*bavarese al mascarpone, fondente al 100%
spugna e crema inglese al caffè e cardamomo
daquoise al tartufo uncinato e meringa bruciata*

(1-3-7-8)

€ 14,00

“Giandughiotto”

*Sfera al cioccolato fondente, mousse al gianduja, frutti di bosco
spugna e crumble di nocciole del Piemonte*

(3-5-7-8)

€ 14,00

“Ricordo di casa”

*crème brûlée, torta di mele “Golden” e cannella
crumble di mandorle amare e sale Maldon, gel di mela, pinoli e uva passa*

(1-3-7)

€13,00

La nostra selezione di formaggi

Con le nostre composte e miele di castagno dell’Elba

€13,00

“La pasticceria di Nonna”

(Chiedere al personale)

