



MICHELIN
2026

Chef Andrea Saverino

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente congelati 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

“Tradizione,Oggi ”

5 portate € 70,00

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

*Comunicare al personale di sala eventuali allergie per poter eseguire al meglio l'esperienza
proposta.*

Antipasti

Tartare di ricciola** e uova di trota iridea
puntarelle alla romana arancia e kumquat
(4-10)
€ 21,00

Seppia * Porto Santo Spirito alla brace
il suo nero e ceci e cavolo nero
(1-14)
€ 20,00

Steack-tartare
battuta di manzo ,midollo alla brace ,
chips di riso alla zafferano
gremolada al kaffir-lime nero fermentato
(10)
€ 23,00

Carciofo confit
passion fruit, datteri e topinambur al cynar

€ 21,00

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 di Sicilia
(1-2-3-8-9)
€ 26,00

Tuffoli “Mancini”

ragù di polpo**, rucola selvatica e fonduta di pecorino
(1-4-7-14)
€ 20,00

Pappardella

al ragù di cinghiale**
(1-3-9)
€ 20,00

Risotto d’inverno

porcini ,spinaci, nocciole del Piemonte e tartufo nero
(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 triglia di scoglio**
caponata di melanzane e cipolla in agrodolce
(4-8)
€32,00

Capesante* e Foie-Grass* “*Rougie*”
sedano rapa, mela, sferificazione di Pedro Ximenez,
nocciole tostate
(8-14)
€ 32,00

Filetto di cervo*
al cioccolato fondente, vino cotto, frutti di bosco
zucca arrosto
(9-10)
€ 32,00

Controfiletto di cinghiale** toscano
morbido di patate, erbe e carotine al burro.
(7-9-12)
€ 32,00

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

“Voleva esse... un cannolo”

*bavarese alle pere, cioccolato agricolo, ricotta di pecora
canditi e financier al pistacchio*

(1-3-5-7-8)

€ 14,00

“Ricordo di casa”.....oggi!

*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

“ I nostri cantucci alle mandorle ”

(1-3-8)

€ 4,00