



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 € 7,00 (servizio, pane, grissini della casa, burro montato, amouse-buche)

Password WI-FI: almoro1234

Le nostre ostriche.....

Ostrica

"Tia Maraa" Irlanda

€ 5.00

Cad. uno

Ostrica

"Gillardeau" Francia

€ 5.50

cad. uno

Ostriche di Goro

"La Mignon" Italia

€ 2.00

cad. uno

Ostrica

"Sandalia" Italia

€ 4.00

cad. uno

Per esaltare al meglio la freschezza e la delicatezza delle ostriche, vi suggeriamo di abbinare un calice di

"Aimery 1531" blanquette € 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 ”

“Wine pairing ”

5 portate € 75,00

5 calici € 35,00

“Viaggi,sapori,radici ”

“Wine pairing ”

7 portate € 95,00

7 calici € 55,00

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 tonno rosso***

*puntarelle, colatura di alici "Armatore" riserva
arancia e kumquat*

(4-10)

€ 24,00

*Polpo** di scoglio*

il suo nero, sugo alla Luciana e prezzemolo

(1-9-14)

€ 24,00

Battuta di Chianina I.G.P

midollo alla brace

gremolada al kaffir-lime nero fermentato

riso allo zafferano soffiato

(10)

€ 24,00

Carciofo in olio cottura

datteri, topinambur, Cynar e passion fruit

(1)

€ 24,00

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

Spaghettone Mancini allo "scoglio"

riccio, anemoni* e sconigli***

(1-4-9-14)

€ 26,00

Camouflage Mediterraneo

*crudo e cotto di frutti di mare, seppie***

*gamberi rossi**, alghe*

Carnaroli "Riserva San Massimo"

(2-4-7-9-14)

€ 26,00

Pappardelle

*al ragù di cinghiale** toscano*

(1-3-9)

€ 20,00

Tortello di ricotta e funghi

parmigiano 36 mesi, erbe spontanee

tartufo bianchetto

(1-3-7-9)

€ 24,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati

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

Secondi

Fish and chips

*filetto di dentice** , patate, cime di rapa e batata*

(1-4-9)

€36,00

Capesante e Foie-grass* Rougié*

mela, sedano rapa, nocciole del Piemonte

sferificazione di Pedro Ximenez

(8-14)

€ 36,00

*Tataki di Wagyu** Kagoshima*

pastinaca, cavolo nero, riduzione di vin brulé

(10-12)

€ 36,00

Melanzana fondente

ceci ,jus vegetale,miso,fiori,patate,germogli

(1-6-9)

€ 25,00

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, gelato al fondente del Venezuela 100%
spugna e crema inglese al caffè e cardamomo
daquoise al tartufo nero e meringa bruciata*

(1-3-7-8)

€ 15,00

“Chocolate game”

*bavarese al cioccolato agricolo, panna cotta al cioccolato bianco
namelaka al cioccolato al caramello, crumble al cacao amaro
spugna al cioccolato Criollo “Mexico” e frutti di bosco*

(1-3-7-8)

€ 15,00

“Ricordo di casa”.....oggi!

*crème brulee , 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

“ Pasticceria di Nonna Fede ”

Biscotti , crostate e cantucci

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

