



## MENU' DI RIAPERTURA

Dovuta all' incertezza del momento, ci scusiamo per il disagio

### ANTIPASTI

#### Caprese

di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico 7

Caprese of buffalo mozzarella tomato and basil

€ 17

#### Crudo di mare

Dayly mix of fish and seafood 2,4,14

€36

#### Polpo

alla paprika, schiacciata di patata, salsa di peperoni arrosto e latte di mandorla 4 - 6 - 7-8-9

Octopus paprika, mashed potato, roasted pepper sauce and almond milk *poulpe*

€ 21

#### Battuta

di manzetta piemontese in condimento classico e uovo di quaglia 3 - 6 - 10

Battuta Piedmontese beef in classic dressing and quail egg *Battuta*

€19,5

#### Prosciutto

crudo Dop. Montagnana by "Attilio Fontana" e crosta di pane

Raw ham by "Attilio Fontana" and bread crust

€18

#### Scampo

al lardo, crema di porro, gelatina alle erbe ed amaranto soffiato 7-2-6

Scampi with lard, leek cream, herbal jelly and puffed amaranth

€ 22

### PRIMI PIATTI

#### Gnocchi

con amatriciana di tonno, sfoglia di pecorino e pepe di saravak 1-3-4-7-

Spicy gnocchi tuna amatriciana, pecorino sheet and saravak

€ 19,5

#### Linguine

asparagi e mazzancolle, crema all' aglio e polvere di porcini 1-2-6--7-

Linguine with asparagus shrimp, garlic cream and porcini powder

€ 24

#### Ravioli

Di coniglio, su emulsione di sedano rapa e pinoli tostati 1-3-7-8-9-12

Ravioli Rabbit, emulsion of celery and toasted pine nuts

€ 22

#### Tortelli

di cozze "alla malamocchina" su crema di fagioli, burrata veneta ed aria di prezzemolo 1-3-7-9-14

Tortelli of mussels "alla malamocchina" on bean cream, Venetian burrata and parsley air

€24



## SECONDI PIATTI

### \_\_Ricciola tataki,

crema di bufala, melanzane "alla norma" e pinoli tostiti  
Amberjack tataki, buffalo cream, eggplant "alla norma" and toasted pine nuts  
€ € 32,5

### Battuta Di Ombrina

e maggiorana, salsa d' acciuga, chutney di Mela e cialda di basilico 3-4-10-  
Battuta Di Ombrina and marjoram, anchovy sauce, apple chutney and basil wafer  
€ 32,5

### Fritto

Dell' Adriatico con verdure in pastella di ceci 2-4-14-  
Fried prawns, scampi, calamari and vegetables in chickpea batter  
€ 32,5

### Filetto di manzo

Alla ladina cotto BT, e frico di patata al profumo di campo 9 - 12  
Fillet of Italian beef on Altamura bread Grapes, rosemary and gravy  
€ 32,5

### Petto d' anatra

su con riduzione di porto, cavolo cappuccio rosso in aceto di xerex e perle di aceto bianco 8 - 11  
Duck breast  
on with port reduction, red cabbage in xerex vinegar and pearls of white vinegar  
€ 32,5

### Rosti di verdure

al forno, tofu marinato, riso venere e salsa sekanjabin  
baked vegetable rosti, marinated tofu, black rice and sekanjabin sauce  
€18

## DOLCI

### Sorbetto

limone, basilico e mentuccia in foglia  
Lemon sorbet with basil and mint  
€ 12

### Tiramisù - 3 - 7

€ 12

### Cioccolato che passione

Tronchetto rocher, cioccolato bianco, cioccolato cremoso e Areo 7 - 8  
Chocolate what a passion  
Tronchetto rocher, white chocolate, creamy chocolate and Areo  
€ 12

### Dolce latte

Lattepanna alla vaniglia, croccante salato, zenzero candito e composta di fragole  
Vanilla milk cream, crunchy salty, candied ginger and strawberry compote  
€12

Acqua san pellegrino €4,2 coperto €3,9