

Antipasti

Carapaccio di tonno affumicato a freddo con legno di Faggio, panissa e cipolle di Tropea ⁽⁴⁾	€ 20,00
Polpo alla paprika, schiacciata di patate di Bardineto con olio extra vergine e olive in polvere ^{*(4-7)}	€ 18,00
Gamberi rossi, curry indiano e cous-cous vegetale ^{*(1-2-4-9)}	€ 20,00
Tre cubi di Vicciola con salsa di nocciole piemontesi, chips dorate e olio e.v.o. alle erbe amare ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	€ 20,00
Wellutata di asparagi, pane croccante con uovo pochè ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 16,00

Primi piatti

Spaghettoni di Gragnano e Astice ⁽¹⁻²⁻⁴⁾	€ 26,00
Tajarin all'uovo con vongole veraci e bottarga ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾	€ 20,00
Risotto al Pigato, crudo di ricciola, polvere di barbabietola e guanciale croccante ⁽⁴⁻⁹⁾	€ 20,00
Raviolone di cacio e pepe, cozze e pomodorino di Pachino ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾	€ 18,00
Gnocchi al pesto delicato, fagiolini e cialda di reggiano ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 18,00

Secondi piatti

Sbranzino al sale mediterraneo, verdure di stagione in tempura ⁽¹⁻⁴⁾	€ 26,00
Frittura di mare e misticanza ^{*(1-2-4)}	€ 20,00
Tocco di baccalà in olio cottura, giardino di verdure e dressing alla senape delicata ^{*(4-10)}	€ 22,00
Zuppetta Imperiale di cozze e gamberi con patatine fritte ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	€ 22,00
Filetto di vitellone al "camino" con la patata di Bardineto rosolata	€ 30,00

Alla Lampada

Filetto di vitellone alla Voronoff o alla senape o al pepe verde (ca 250 gr) ⁽⁷⁻¹⁰⁻¹²⁾	€ 35,00
Filetto di vitello al Nebbiolo (ca 250 gr) ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾	€ 35,00
Gamberoni al Cognac (ca 350 gr) ^{*(2-12)}	€ 45,00

Dessert

Il nostro classico "caldo freddo" ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 14,00
Emisfera di mousse al cioccolato fondente glassata, cuore di passion fruit e biscotto al cacao ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 14,00
Premino di riso e vaniglia, gocce di salsa al caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 14,00
Semifreddo alle mandorle, crumble e spumoni di crema di nocciole ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 14,00
Prepes flambè all'arancio e Grand Marnier con gelato alla crema ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 20,00