

Antipasti

Battuta di manzo su pan brioche, condimento classico e maionese all'Acciuga del Cantabrico	€ 21
Crudo di Parma 24 Mesi	€ 19
Magatello di vitello tonnato, polvere di capperi e cipolla rossa	€ 20
Tartare di tonno "Yellow Fin", mango, melograno e granella di pane aromatizzato al lime	€ 21
Polpo, salsa al nero di seppia, radicchio glassato	€ 23

Primi

Calamarata al peperone giallo, pomodoro vesuviano, gamberi rossi, aglio nero	€ 26
Risotto alla valenciana, scampo crudo e polvere di pomodoro	€ 25
Gnocchetto di zucca e patate, porcini, caprino, amaretto e liquirizia	€ 21
Tagliatelle al ragù bianco d'anatra, la sua jus, Castelmagno e salvia croccante	€ 21

Secondi

Tatakya di Tonno scottato al sesamo nero, finocchi e arancie	€ 27
Bouillabaisse di pescato e conchigliacei, pomodoro, prezzemolo e peperoncino	€ 30
Controfiletto di manzetta Irlandese con patate arrosto	€ 25
Costoletta di vitello alla Milanese come da tradizione	€ 34
Coperto	€ 5