



Lo Chef Consiglia



Antipasti

Calamaretti grigliati con songino e pomodorini (1,4,14)	€ 15.00
Alici del Cantabrico, panelle, crema di burrata e puntarelle (4,7,1)	€ 15.00
Tartare di tonno, hummus di ceci e salsa leggera all'aglio (4,11,7)	€ 18.00
Flan di cavolfiore in pasta kataifi su fonduta al pecorino (7,3,1)	€ 15.00
Insalata tiepida di seppie, carciofi, pecorino di Moliterno, anacardi e melograno (4,7,13,8)	€ 16.00
Polpo arrostito, crema di cannellini e cicoria ripassata (4,8)	€ 16.00
Culatello di Zibello con bufala (7)	€ 15.00

Primi Piatti

Spaghetti cacio e pepe, granella di pistacchio, battuta di gambero rosso (1,7,13,2,)	€ 18.00
Fusilli lucani, calamari, cozze, cime di rapa e croccante al peperone crusco (1,4,14,8)	€ 15.00
Risotto alla rapa rossa, cremoso al gorgonzola e mandorle tostate (7,13,8)	€ 14.00
Gnocchetti di patate, zucca, funghi porcini e scaglie di Castelmagno (1,3,7,8)	€ 16.00
Pappardelle al ragù di cinghiale e castagne (1,3,13,8)	€ 15.00





Lo Chef Consiglia



Secondi Piatti

Tonno in crosta di mais, passatina di broccolo romano e peperone caramellato (4,8)	€ 26.00
Baccalà al pane saporito, cremoso alle castagne, cavolo orientale (4,1,13,8)	€ 25.00
Pescato del giorno, crema di zucca e carciofi stufati (4,8)	€ 25.00
Guancia di vitello brasata al Chianti con purè di patate alla nocciola (1,13,7,8)	€ 25.00
Fiorentina su pietra ollare con patate erotiche (1,5)	€ 7.00/hg
Tagliata di manzo su pietra ollare con contorno a piacere (1, 5)	€ 24.00
Orecchia d'elefante con patatine fritte (1,3,5)	€ 24.00

Pizza Special

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia e porcini (1,7,8)	€ 11.00
---	---------

