

## Antipasti

|   |      |
|---|------|
| Carpaccio di Black Angus affumicato, verdure marinate, burrata e gocce di basilico <sup>(3)</sup> | € 16 |
| Tartare di gambero rosso di Sicilia con croccante di finocchio <sup>(8)</sup>                     | € 20 |
| Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e melone Charentais   | € 14 |

## Primi

|  |      |
|--|------|
| Spaghetti con acciughe del Mar Cantabrico, burro di Normandia, fiori di zucca e pane cunzato <sup>(3,5,9)</sup>  | € 16 |
| Risotto Carnaroli mantecato con Taleggio e branzino marinato al lime <sup>(3,5,12,13)</sup>                      | € 20 |
| Ravioli con ripieno di stracotto al Barolo, mantecati con il suo ristretto e lamponi <sup>(1,3,9,12,13,14)</sup> | € 16 |

## Secondi

|  |      |
|--|------|
| Frittura di calamari Patagonia, mazzancolle tropicali e chips di verdure <sup>(4,8,9,12)</sup>                         | € 22 |
| Maialino da latte cotto dolcemente con millefoglie di patate alla campagnola e ristretto al Mirto <sup>(3,12,13)</sup> | € 20 |
| Tentacolo di polpo scottato alla plancia su crema di mais e verdure di stagione <sup>(3,4)</sup>                       | € 23 |

## Dessert

|   |     |
|---|-----|
| Il nostro Tiramisú <sup>(3,9,14)</sup>  | € 7 |
| Semifreddo al croccante di frutta secca e salsa al cioccolato fondente <sup>(1,3)</sup> | € 7 |
| Cheesecake con frutta fresca e coulis di frutti di bosco <sup>(3)</sup>                 | € 7 |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Coperto                    | € 3 |
| Acqua Minerale             | € 3 |
| Coca Cola - Coca Cola zero | € 4 |

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Birra Menabrea     | € 6 |
| Calice di vino     | € 6 |
| Calice di Prosecco | € 7 |
| Caffè              | € 2 |