

# Estate 2020

## Antipasti

Tartare di ricciola	
zuppeta di cetriolo, pomodori marinati all'extravergine e arachi	21
Fiori di zuccina fritti	
ricotta, limone, acciuga del Cantabrico e Bloody Mary	18
Carpaccio di vitello al punto rosa	
crema di mandorla, capperi di Sicilia, sedano, menta e pan di spezie	18
Prosciutto del Casentino	
dalla Macelleria Fracassi, "pantramvai" e burro dolce	18
Zuppa di pane e bufala	
cipollotto estivo, tuorlo d'uovo e tartufo nero estivo	18
Foie gras d'anatra	
in terrina, composta di frutta, pan brioche	25

## Primi

Spaghetti di Gragnano	
aglio nero, olio EVO, peperoncino, pomodorini e bottarga	22
Gnocchetti di barbabietola	
mantecati al sugo di faraona e erbe fresche	20
Riso carnaroli Acquerello	
e latte di baccalà rosmarino fritto e tartufo nero estivo	22
Ravioli di ventresca di tonno	
crema di mozzarella e piselli, aria di teste di gambero affumicate	22

## Secondi

Trancio di rombo rosolato	
melanzana affumicata, pomodorini marinati all'acciuga e basilico croccante	28
Roastbeef di scottona piemontese	
anguria e sedano marinati al rosmarino, olive della riviera, purea di cipolla di Tropea	26
Filetto di maiale	
patata al Grana Padano, pesche al dragoncello e anice stellato, aceto balsamico	26

# Il Menu 6 mezze

6 mezze porzioni per assaggiare il meglio della nostra cucina senza  
esagerare  
viene servito solo per tutto il tavolo

## Zuppa di pane e bufala

cipollotto estivo, tuorlo d'uovo e tartufo nero estivo

## Carpaccio di vitello al punto rosa

crema di mandorla, capperi di Sicilia, sedano, menta e pan di spezie

## Gnocchetti di barbabietola

mantecati al sugo di faraona e erbe fresche

## Riso carnaroli Acquerello

e latte di baccalà rosmarino fritto e tartufo nero estivo

## Roastbeef di scottona piemontese

anguria e sedano marinati al rosmarino, olive della riviera, purea di cipolla di Tropea

## Crumble al cacao

pesca candita, gelato al the nero, salsa al lampone