

Antipasti

Caprese con mozzarella di bufala e sfoglia di pane Carasau e pesto di basilico

Insalata croccante di carciofi violetti e pecorino di fossa D.O.P

Carpaccio di filetto di manzo con champignons, rucola e parmigiano in salsa citronette

Filetto di sgombro in carpione scottato con spinacino e frutti di bosco

Fritturina di calamari Puntilla e zucchine pastellate alla romana

Guancia di guanciale brasata con valeriana e mosto d'uva

Polpo rosticciato su alzata di patate al vapore con erbe aromatiche

Tartare di tonno rosso agli agrumi e scorzette caramellate

Carpaccio di gamberi di Mazzara con mele verdi e sfoglie di mandorle croccante

Selezione di salumi e formaggi con mozzarella di bufala e vegetali sottolio

Primi

Trofie al pesto genovese con bufala e pinoli tostati

Pici al ragù di agnello

Penne al salmone fumè e pesto di rucola e pinoli

Spaghettoni freschi alla gricia primavera

Gnocchi con vongole e zafferano

Tagliolino del pescatore, pesce e frutti di mare

Mezze maniche alla mediterranea con baccalà e pinoli croccanti

Mezzi rigatoni alla carbonara con tartufo estivo

Secondi

Uovo Barzotto panato su nido di cipolla croccante
con spinacino agro al pecorino di fossa e pomodori confit

Ombrina in guazzetto di peperone con bietoline e
zucchine alla griglia e maionese di pomodoro

Filet mignon di agnello in crosta di speck
con rosti di patate profumate al timo e zeste di arancio

Pescato del giorno ai ferri o in guazzetto
con verdure di stagione

Filetto di manzo al Barbera con patate
cipollotto caramellato e frutti di bosco

Dessert

Tiramisù

Crème brûlée

Semifreddo di pistacchio o cioccolato

Sorbetto di frutta di stagione