

## 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 champignones, 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 rosticcato 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 tostiti

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 verdurine 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