



I menu di Domenico

Percorso gustativo affidato alla fantasia dello chef
(disponibile se scelto da tutto il tavolo)

Tre portate più il dolce (escluse le bevande) 55 €

Gli Antipasti

Flan di melanzane, fonduta di mozzarella podolica di Ferrandina,
crema di datterino infornato, dressing al basilico
*Aubergine flan, Ferrandina Podolica mozzarella fondue,
baked datterino tomato cream, basil dressing* 14 €

Tartare di manzo piemontese, tacos, gaspacho all'angostura, capperi
Piedmontese beef tartare, tacos, angostura gazpacho, caper 15 €

Prosciuttino di suino nero lucano, mousse al mango, pane carasau
Lucanian black pork ham, mango mousse, Sardinian carasau bread 14 €

Calamaro scottato, vellutata di zucchine alla menta, chips di riso alla curcuma
Seared squid, courgette mint cream and curcuma rice chips 14 €

Baccalà mantecato, frollino alle olive nere infornate
Creamed salt cod, baked black olive biscuits 15 €

Crudo di mare (su prenotazione)
Raw seafood (on reservation) 30 €

I Primi

Spaghettone al pesto di pomodoro secco, mandorle e caciocavallo podolico <i>Square spaghetti with dried tomato pesto, almonds and flakes of Caciocavallo cheese</i>	14 €
Risotto alla crema di piselli, caprino, pepe selvaggio e cipolla rossa di Tropea disidratata <i>Risotto with pea purée, goat's cheese, wild pepper and dried red Tropea onions</i>	16 €
Garganelli al ragù di faraona di Bresse, polvere di porcini <i>Garganelli with Bresse guinea fowl ragù and porcini mushroom powder</i>	15 €
Passatelli saltati, ragù di seppia, crumble al suo nero <i>Sautéed passatelli, cuttlefish ragù, black crumble</i>	16 €
Cappellacci ripieni di baccalà e vellutata di peperone crusco <i>Cappellacci pasta stuffed with salt cod and creamy crusco pepper soup</i>	16 €

I Secondi

Guancia di vitello brasata e puré di patate al tartufo <i>Braised veal cheek and mashed potatoes with truffle</i>	20 €
Costolette di agnello alle erbe fini, riduzione al curry Madras, topinambur rosolato <i>Lamb chops with aromatic herbs, Madras curry reduction, sautéed Jerusalem artichoke</i>	22 €
Entrecôte di manzo, rösti di patate, salsa bordolese <i>Beef entrecôte, potato rösti, Bordelaise sauce</i>	22 €
Trancio di ombrina, crema di finocchio, scarola saltata e olive taggiasche <i>Slice of croaker, its stew, roasted artichoke</i>	22 €
Tataki di tonno ai semi croccanti, olio al limone fermentato, crema di favette <i>Tuna tataki, crunchy seeds, fermented lemon oil, broad bean purée</i>	22 €

Gli Speciali

Gli Aperitivi

Riccioli di alici Armatore, burro al fior di sale, crostini di pane
Anchovy curls "Armatore" and fleur de sel butter and croutons 14 €

Caviale Baikal (porzione da 10 g), blinis e panna acida
Baikal caviar (10G portion), blinis and sour cream 20 €

Gli Antipasti

Uovo cotto morbido, puré di patate, fonduta di primo sale e tartufo nero estivo
Poched egg, potatoes puré, cheese fondue and black summer truffle 20 €

Variazione di gambero in tartare, fava tonka e gel al mango
Variation of shrimp tartare, tonka bean and mango gel 20 €

Tartare di tonno, perlage di plancton, limone candito e pomodorino semi-dry
Tuna tartare, plancton perlage, candied lemon and semi-dry tomato 20 €

I Primi

Tagliolini all'aglio nero, burro al levistico e caviale Baikal
Tagliolini with black garlic, butter with lovage and caviar Baikal 25 €

Tagliolini all'uovo saltati al burro con tartufo nero
Tagliolini with black truffle 22 €

Plin al brasato, fonduta di primosale e il loro fondo
Braised meat ravioli, their sauce and primosale cheese fondue 22€

Plin al brasato, fonduta di primosale, il loro fondo e tartufo nero estivo
Braised meat ravioli, their sauce, primosale cheese fondue and black truffle 25€

I Secondi

Scaloppa di foie gras, riduzione al Porto, composta di fichi e pan brioche
Foie gras escalope, Porto's reduction, fig compote and homemade pan brioche 25 €

I Dessert e l'abbinamento consigliato

Mousse al mandarino glassata all'olio d'oliva <i>Mango mousse glazed with olive oil</i>	8 €
Calice di Malvasia delle Lipari	6 €
Babà al rum, crema alla vaniglia e amarene <i>Babà with rum, vanilla cream and black cherries</i>	8 €
Calice di Moscato d'Asti Prunotto	6 €
Crème brûlée	8 €
Calice di Sauternes, Chateau Romieu	6 €
Il nostro Tiramisù con spuma di mascarpone e salsa mou al caffè <i>Tiramisù with mascarpone mousse and coffee toffee cream</i>	8 €
Calice di Ambra Moscato, Tenuta Eleano	6 €
Crostatina, crema, pesche all'olio d'oliva majatica e mentuccia <i>Tart, cream and peach with olive oil and mint</i>	8 €
Calice di Vin Santo, Santa Cristina	6 €
Tagliere assortito di formaggi d'alpeggio <i>Selection of alpine cheeses</i>	12 €
<i>Servizio e acqua</i>	5 €

Aperti

Dal Martedì al Sabato

La Domenica 12:45 – 14:30

Chiusi

Domenica sera e Lunedì