



Saremo Veri, Diretti, Autentici. Ecco tutto.

Il nuovo lusso risiede nel togliere orpelli e barriere.
Offrire un'esperienza dove eccellenza, accoglienza e
autenticità si fondono in modo armonico, affinché ogni
ospite si senta unico e prezioso.

Vivi. Assapora.



INCONTRO

IL CARDONCELLO

Cardoncello cotto nel the lapsang, granchio blu, finocchio in giardiniera, spuma patate al burro nocciola, polvere di lampone

Domaine Huet Vouvray Le Mont Sec 2022

I FUSILLONI

Fusilloni allo zafferano, animelle, liquirizia, ricci di mare

Pranzegg GT Gewurztraminer 2022

I BOTTONI

Bottoni al grano saraceno ripieni di pollo e prugne, anguilla affumicata, brodo dashi e umeboshi

Schioppetto Pinot Bianco 2010

LA QUAGLIA

Quaglia al pepe verde, senape al limone, peperoni arrostiti alla vaniglia, cipolla di Cavasso Nuovo fondente

Cantina Carta Filet Malvasia di Bosat 2020

IL CAPRIOLO

Controfiletto di capriolo, salsa al cardamomo, albicocca, endivia, purè di carota

Luigi Tecce Puro Sangue Aglianico 2019

TORTA CIOKO

Torta al cioccolato, mango, caviale affumicato, gelato allo yogurt e zenzero

Zidarich Ruje +++ 2006

Menu degustazione	195 €
Abbinamento vini	100 €
Abbinamento vini ½	65 €
Abbinamento analcolico	90 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



NON SOLO MARE...

LA CAESAR SALAD DI MARE

Lattuga romana alla brace, ricciola, caviale, erba cipollina, maionese alla menta con midollo di ricciola, chips di riso soffiato e spirulina

Domaine De L'Ecu Granite 2023

LO SPAGHETTO A.O.P.

Aglio in cartoccio, olio, peperoncino, brodo di laguna, bottarga in cera d'api, prezzemolo, datterini confit

Domaine Étienne et Sébastien Riffault Sancerre Akmenine 2019

GLI GNOCHI

Gnocchi di patate alla mandorla, salsa di cocco e curry verde, nasturzio, salmone affumicato della Val Rosandra

Cascina degli Ulivi a Demua Novemesi 2021

LA SEPPIA

Seppioline fondente, fagiolini cannellini, taccole, nero di seppia, alloro

Fattoria di Bacchereto Sassocarlo Terre a Mano 2022

LO SGOMBRO

Foie gras, beurre blanc di sgombro al marsala, amarene sotto aceto, funghi pioppini

Domaine Tissot Arbois 2022

L'ALBICOCCA

Albicocche a spicchi, salsa albicocca e champonzu, yuzu salato, sorbetto al Gin Mitteleuropeo

Girl Pasithea Moscato Rosa 2022

Menu degustazione	195 €
Abbinamento vini	100 €
Abbinamento vini ½	65 €
Abbinamento analcolico	90 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo



I CLASSICI

IL TOAST 2016

Faraona, scampi, maionese,
rucola selvatica, spray aneto

Kante Chardonnay Bora Riserva 2009

HARRYSOTTO 2018

Risotto all'acqua di pomodoro, plancton,
capperi, acciughe, basilico

Vodopivec Vitovska Anfora 2022

IL CARBONARO 2017

Carbonaro d'alaska, miso, crema di patate e burro nocciola,
scarola, pinoli, uvetta, rapanelli

Zidarich Rosso Ruje 2005

AL SUD 2021

Mandorla, origano, capperi, limone

Skerk Glera 18 - 10 Extra Brut 2018

Menu degustazione

165 €

Abbinamento vini

80 €

Abbinamento analcolico

60 €

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

