

ANTIPASTI

OSTRICHE GILLARDEAU	6. cad
CARPACCIO DI WAGYU KOBE, MARINATA PONZU, ORTAGGI AGRODOLCE	26
ORTO D' AUTUNNO	22
CARCIOFO ARROSTO, TUORLO FRITTO, SALSA AL PROSCIUTTO	20
TOTANETTI, GAMBERI, FAGIOLI, OLIO NUOVO, ERBA CIPOLLINA	25
INSALATA DI MARE CALDO, OLIO, LIMONE E PREZZEMOLO	25
CRUDITÀ DI MARE, TONNO, PESCE BIANCO, CROSTACEI, CALAMARO E OSTRICA	35
CAPASANTA ALL'ARANCIA, FIORETTO DI CAVOLFIORRE, BEURRE BLANC	22

PRIMI

LINGUINE FELICETTI, TELLINE, LIME , BOTTARGA	22
PENNE VINTAGE CACIO E PEPE, OSTRICHE DEMI CUIT, LIME	20
TRUCIOLI DI GUALTIERO MARCHESI, GAMBERO ROSSO, BARBABIETOLA E PEPE ROSA	22
SPAGHETTO LATINI SENATORE CAPPELLI, POMODORO DEL PIENNOLO, OLIVE E BASILICO	18
PACCHERI, OLIO, AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA, SCAMPI E RICCI DI MARE	22
PAPPARDELLE SULL'ANATRA	18

SECONDI DI PESCE

CARBONARO D'ALASKA COTTO ALL'OLIO SPEZIATO, PUNTARELLE, ACCIUGA, POMODORO E MAIONESE ALLA BARBABIETOLA	33
LOMO DI BACCALA', GUAZZETTO DI CECI, COZZE E OLIO AL GINEPRO SELVATICO	33
MAZZANCOLLE AL SALE DI CERVIA, LITTLE JEM AGLI AGRUMI E PEPE DI TIMUT	30

SECONDI DI CARNE

LA MILANESE, SALSA BERNESE, CAVOLETTI DI BRUXELLES AL LIME	30
PICCIONE IN TEGAME, RIDUZIONE DI SANGRIA, MELOGRANO , ZUCCA, BELGA ROSSA	30
MAIALINO CROCCANTE, PERA COSCIA ZAFFERANO E SPEZIE, COMPOSTO DI POMODORO VERDE	30
VITELLO DI LUNGA COTTURA PURE'E CARDONCELLI E CIPOLLOTTO	30
ANIMELLE DI VITELLO, SEDANO RAPA E CARCIOFI	30
SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI, CONFETTURE E PANE ALLE NOCI	18