



RISTORANTE

ANTIPASTI

il crudo a modo nostro (suddiviso in 8 piattini)	45
patanegra 48 mesi, 100% iberico	35
insalata estiva di mare caldo, olio del lago d'iseo, prezzemolo e limone	28
battuta a coltello di fassona piemontese, insalata verticale	28
scarola dei colli alla fiamma laccata, mandorle e gamberi viola	28
acciughe del cantabrico selezione calvisius e burro montato	30

PRIMI

spaghetti cremosi all'astice e pappa al pomodoro	28
linguina mantecata al burro di mare, salsa di vongole e salicornia	28
spaghettoni alla campana, friggittello, cipolla, pecorino e patanegra	28
bucatini all'amatriciana, pecorino affinato in grotta	28



RISTORANTE

SECONDI DI PESCE

pollock di tonno, accompagnato da un orto geometrico	35
triglia di scoglio arrosto alla livornese e cipolla alla brace	32
scampi alla griglia, bernese al basilico e pak-choi alla senape homemade	35

SECONDI DI CARNE

maialino da latte arrosto, tamarindo e melone grigliato	35
animella di cuore in tegame, salsa al gin, albicocche e melagrana	35
manzo estivo cotto al burro salato (un incontro tra intensità e delicatezza)	35