



RISTORANTE

ANTIPASTI

il crudo a modo nostro (suddiviso in 8 piattini)	45
patanegra 48 mesi, 100% iberico	35
capasante arrosto, chips di polenta, pasta di nocciole e maionese calda	28
scarola alla napoletana, yogurt, acciughe del cantabrico, olive e capperi	25
acciughe del cantabrico selezione calvisius e burro montato e fiocchi di sale	30

PRIMI

spaghetto mantecato, cipolle di treschietto, fondo di vitello parmigiano 48	28
linguina di barbabietola alla brace, fondutina di zola e gamberi rosa al lime	28
le casarecce, crema di melanzane al carbone, guancialetto toscano e pecorino	28

Via XXIV Maggio 49/A, Paratico



RISTORANTE

SECONDI DI PESCE

polpo glassato alla paprika e trevisano tardivo in verde	30
ricciola in olio cottura, aceto di lamponi e latticello di mandorle	30
cappuccio di baccala', nuvola soffice di patate e pepe di alga nori	32

SECONDI DI CARNE

ossobuco all'antica, pure' montato al burro e il suo fondo di cottura	32
filetto di manzo ai sette pepi, nappato alle erbe, fondo di vitello e piccoli ortaggi	35
guancette di maialino iberico, cubi di patata laccati del suo fondo	32

Via XXIV Maggio 49/A, Paratico