


LA CUCINA

Variazioni

Tartare del pescato del giorno	16
<i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	
Tartara di Fassona Piemontese D.O.P e puntarelle	15
<i>caviale al tartufo nero e stracciata di bufala di Paestum</i>	
Tagliatella fatta in casa con polpo di scoglio	14
<i>pistacchi di Bronte e datterino confit</i>	
 Risotto al Parmigiano Riserva 36 mesi e crema di porcini freschi	14
<i>riduzione di Crème de Cassis</i>	
Guancia di maialino trentino allo stato brado	16
<i>cotto a bassa temperatura servito con patata mantecata e baby spinacino</i>	
Baccalà selvaggio pescato all'amo	16
<i>cotto a bassa temperatura su crema di ceci in umido e crumble di olive taggiasche</i>	

I DOLCI

Crostata e/o dolce del giorno	5
Mousse di gianduia, scaglie di cioccolato fondente 72% e mirtili	6
Eclair con crema francese al limone, caramello salato e lamponi	6
Zabaione con castagne, gelatina al caffè, terra al cacao e nocciole gentili tostate	6
Cheesecake all'uva fragola, mango e cioccolato bianco bruciato	7
Biscottini fatti in casa con abbinamento "La Mia Visciola"	7
Ciambelline al vino fatte in casa in abbinamento al Recioto della Valpolicella	7