


# LA CUCINA

---

---

## Variazioni

<b>Tartare del pescato del giorno</b> <i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	16
<b>Carpaccio di Fassona Piemontese D.O.P e asparagi bianchi croccanti</b> <i>con spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	15
<b>Tagliatella con pescato del giorno</b> <i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	14
<b> Risotto all ortica bio</b> <i>nocciole e polvere di aglio nero</i>	14
<b>Tataki di salmone marinato in salsa di soya e cedro</b> <i>agretti e ketchup di barbabietola fatto in casa</i>	15
<b>Ribs di maialino nero di Cinta Senese</b> <i>puntarelle, nocciole gentili tostate e smoky souce home made</i>	15
<b>Guancia di manzo razza romagnola presidio Slow Food</b> <i>cotta al sangiovese con patata mantecata al lime</i>	16

## I DOLCI

---

---

<b>Crostata e/o dolce del giorno</b>	5
<b>Mousse di gianduia al 51% con scaglie di cioccolato fondente</b>	6
<b>Tiramisù con savoiardo fatto in casa e gelatina di caffè</b>	6
<b>Zabaione, gelatina di Macvin d'Arlay, crumble al cacao e nocciole tostate</b>	7
<b>Cheesecake alle fragole, maracuya e cioccolato bianco</b>	7
<b>Composizione di frutta di stagione</b>	7
<b>Biscottini fatti in casa in abbinamento con "La Mia Visciola"</b>	7
<b>Ciambelline al vino fatte in casa in abbinamento al Recioto della Valpolicella</b>	8