


LA CUCINA

Variazioni

Tartare del pescato del giorno <i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	16
Ceviche di Fassona Piemontese D.O.P e neve di bufala disidratata <i>caviale al tartufo nero e salsa Cumberland rivisitata</i>	15
Tagliatella con pescato del giorno <i>secondo disponibilità del mercato di Trionfale, selezionato dallo Chef</i>	14
 Risotto zafferano e liquirizia <i>Parmigiano reggiano 36 mesi, polvere di liquirizia bio Amarelli e zafferano dall'Iran</i>	14
Salmonе marinato allo yuzu con puntarelle <i>mandarino e aglio nero</i>	15
Maialino iberico, cavolo cappuccio croccante e nocciole gentili tostate	15
Guancia di manzo razza romagnola presidio Slow Food <i>cotta al sangiovese con patata mantecata al lime</i>	16

I DOLCI

Crostata e/o dolce del giorno	5
Mousse di gianduia al 51% con scaglie di cioccolato fondente	6
Babà con crema francese al limone, caramello salato e anacardi	6
Zabaione, gelatina di vin visciola, crumble al cacao e nocciole tostate	6
Cheesecake alle pere e cioccolato fondente al sale maldon	7
Biscottini fatti in casa in abbinamento con “La Mia Visciola”	7
Ciambelline al vino fatte in casa in abbinamento al Recioto della Valpolicella	8