

Antipasti

Fantasia di Cozze * • ripiene di burrata su una crema di fagioli

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Acque profonde * • false tagliatelle ai frutti di mare con uova di pesci

25,00 euro

Il terzo incomodo * • gamberi, scaloppa di foie gras con aceto balsamico e ...
una sfera di zucca

25,00 euro assaggio 18,00 euro

All'aria aperta * • battuta di manzo con le erbe e i fiori

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Nido d'amore ✓ • cipolla gratinata, tartufo, salsa gelata al parmigiano

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Primi Piatti

Illusione di Scampi * • finto raviolo di crostacei, la sua bisque. Il lampone

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Classico ma non troppo ✓ • spaghettoni con aglio nero, polvere di peperoncino,
crema di prezzemolo e ... una noce di burro

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Nel bosco * ✓ • gnocchi ripieni di ricotta, funghi porcini, argilla, infuso di parmigiano

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Casoncelli a modo LoRo • dalla ricetta della nonna, ma col foie gras «come piace a noi»

25,00 euro assaggio 18,00 euro

Scende la sera • tortellaccio con ragù d'anatra, biette e un infuso vegetale

25,00 euro

Secondi Piatti di Pesce

Graziosa e spumeggiante • sogliola servita a turbanti con erbe, cavoli e una spuma allo yogurt

35,00 euro

La Pescatrice si avvolge in un manto di olive * • con i finocchi e la loro crema

35,00 euro

Secondi Piatti di Carne

Sotto le piume • faraona ripiena di foie gras e amaretti, servita con castagne e trevisano

35,00 euro

Il Cervo * • controfiletto servito con pere, ribes e salsa al ginepro

35,00 euro

Dolci

ai Tropici! * • ravioli di mango con frutti tropicali in differenti declinazioni

Tourbillon di agrumi * ✓ • una girandola tra la frutta e i suoi sorbetti

Polvere di stelle • sfere di noci ripiene di gorgonzola, pere e granita al gin

C'era una volta ... • millefoglie classica con crema chantilly e il suo gelato alla vaniglia

18,00 euro