Antipasti di Mare

Trilogia di Tartare "Freschezza cruda" e Sapori Marini
al Naturale(Salmone,Tonno e Gamberi)
23 2-4

Takaki di Tonno Con Carpaccio di Finocchi
con Maionese Yuzu e Salsa Ponzu
22 3-4-6-11-12

Plateau di Cruditè (Ostriche, Gamberi e Scampi)
50 2-4-14

Impepata di Cozze alla Tarantina con Crostini di Pane
18 1-12-14

Bruschettone con Pomodorini Pachino
e Acciughe del Cantabrico
14 1-4

Antipasti di Terra

Battuta di Fassona Piemontese con Olio evo Pugliese

Tuorlo d'Uovo bio, Cristalli di sale, Tartufo Nero e Foglie di Romice

22 3-10

Vitel Tonnè all'Antica Ricetta su Letto di Rucola

20 3-4-5-9

Percorso di Salumi Nazionali con Formaggi e Gnocco Fritto

20 1

Millefoglie di Melanzane con Fior di Latte,

Fonduta di Parmigiano e Ciliegino Confit

16 1-5-7

Patanegra Jamon Cebo de Campo Iberico

25