

antipasti

Gamberi viola, gazpacho di pomodoro e fragole	€ 34
Lumache, royale di carciofi e teriyaki	€ 24
Anguilla ai carboni, cetriolo, mela verde e cerfoglio	€ 22
Uovo morbido, patate, porri e salvia	€ 24
Morbido di seppia e intingolo Mediterraneo	€ 26

primi

Gnocchi di zucca, robiola e pan di spezie	€ 24
Spaghetti alla bottarga, gamberi e radice di curcuma	€ 27
Risotto al cardo gobbo, castagna affumicata e cardamomo nero	€ 26
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe	€ 25
Cannelloni fondenti di baccalà mantecato "alla pizzaiola"	€ 26

pesci

Merluzzo nero, cardo gobbo e garusoli	€ 36
Lavarello "alla mugnaia" e calamondino	€ 36
Astice blu, zucca e puntarelle	€ 38

carni

Filetto di fassona ai carboni, barbabietola rossa e spezie	€ 38
Cosciotto di agnello alla brace, scorzonera e patate alla senape	€ 32
Coppa di maialino arrostita, zucca e ketchup di albicocche	€ 36
Piccione alla cenere, rabarbaro e pepe timut	€ 36



menu degustazione

€ 95

Gamberi viola, gazpacho di pomodoro e fragole
Morbido di seppia e intingolo mediterraneo
Risotto al cardo gobbo, castagna affumicata e cardamomo nero
Lavarello "alla mugnaia" e calamondino
Filetto di fassona ai carboni, barbabietola rossa e spezie
Monte bianco, vaniglia e mandarino

il Menù Degustazione viene servito per tutti gli Ospiti del tavolo

il nostro Pane è preparato in casa ogni giorno

l'Olio a tavola de "L'Uliveta di Mariella" proviene dall'uliveto toscano di famiglia

Chef di Cucina Fabio Abbattista

Nel nostro Ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.

vini dolci al calice

Franciacorta Demi-Sec "Nectar"	s.a.	Bellavista	€ 14
Vino Liquoroso "Pinodisè"	s.a.	Contadi Castaldi	€ 8
Barolo Chinato "Dott. G. Cappellano"	s.a.	Cappellano	€ 12
Moscato Bricco Quaglia	2015	La Spinetta	€ 12
Gewürztraminer V.T. "Linticlarus"	2011	Tiefenbrunner	€ 12
Picolit Colli Orientali del Friuli	2009	Giovanni Dri	€ 10
L'Angelo di San Lorenzo	s.a.	Petra	€ 16
Passito di Pantelleria "Ben Ryé"	2011	Donnafugata	€ 14
Passito di Pantelleria "Bukkuram"	2008	Marco De Bartoli	€ 12
Marsala Superiore	1987	Marco De Bartoli	€ 18

formaggi

Selezione dei nostri formaggi affinati € 18

dolci

Tiramisù croccante € 18
Soufflé alla nocciola, gelato variegato al pralinato € 20
Meringata al limone, bergamotto, camomilla e gelato alle mandorle € 20
Cioccolato elastico e gelato all'arancia bruciata € 18
Monte bianco, vaniglia e mandarino € 20



caffè

Caffè espresso Cru Arabica "Bruzzi" Daterra € 5
Caffè Chemex Cru Arabica "El Naranjal" Finca San José € 8