

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 patate e robiola con pistacchio e finocchietto	€ 24
Spaghetti alla bottarga, gamberi e radice di curcuma	€ 27
Risotto ai funghi porcini, menta e fava tonka	€ 26
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe	€ 25
Tonnarelli al cacio e pepe, granchio e agrumi confit	€ 28

pesce

100% rombo, patate, levistico e alghe	€ 36
Lavarello "alla mugnaia" e calamondino	€ 36
Ricciola brasata allo zafferano e gin	€ 36

carni

Filetto di fassona ai carboni, barbabietola rossa e spezie	€ 38
Spalla di agnello laziale alla brace, scorzonera e patate alla senape	€ 32
Coppa di maialino arrostita, radice di prezzemolo e albicocche	€ 36
Piccione alla cenere, ciliegie e pepe verde	€ 36



menu degustazione

€ 95

Gamberi viola, gazpacho di pomodoro e fragole

Morbido di seppia e intingolo mediterraneo

Risotto ai funghi porcini, menta e fava tonka

Lavarello " alla mugnaia " e calamandino

Filetto di fassona ai carboni, barbabietola rossa e spezie

Sorbetto al sedano e Franciacorta, mango, zenzero e lime

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

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. "Lenticlarus"	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

Sorbetto al sedano e Franciacorta, mango, zenzero e lime € 20



caffè

Caffè espresso Cru Arabica "Bruzzi" Daterra € 5

Caffè Chemex Cru Arabica "El Naranjal" Finca San José € 8