

## 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, asparagi bianchi 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 agli asparagi bianchi, limone e ricotta affumicata	€ 26
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe	€ 25
Tagliatelle allo zafferano, cardamomo nero e uova di salmerino	€ 28

## pesci

Rombo in oliocottura, crema di ceci, zafferano e levistico	€ 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
Costine di agnello 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 agli asparagi bianchi, limone e ricotta affumicata
Lavarello " alla mugnaia " e calamondino
Filetto di fassona ai carboni, barbabietola rossa e spezie
Meringata al limone, bergamotto, camomilla e gelato alle mandorle

*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.

## 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  
Banana fondente, fava tonka, noce moscata e lime € 20



## caffè

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

## 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