

P. .

ALL

(1,3,5,7,9)

(/\nlipasli		(] rimi	
TROTA MARINATA BERNESE E VERDURE IN AGRO (4.5.9)	35,00	RAVIOLI AGRUMI, CROSTACEI CRUDI E ZAFFERANO (12.3.4.5.6.8.9.14)	40,00
ALICI DI CETARA PATATE, PROVOLA E BAGNA CAUDA (4.5.7.8)	35,00	RISOTTO LUPINI DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE (4,9,14)	40,00
FRITTO DI BACCALA' PEPERONCINO DOLCE DI FIUME (13.4.5.6)	40,00	SPAGHETTINO, CAVIALE OSCETRA ROYAL 20GR BURRO BIANCO, FOGLIA D'OSTRICA (1.47.9)	80,08
MELANZANA INFORNATA POMODORI ASCIUGATI, PARMIGIANO (15.67.8)	30,00	SPAGHETTO AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA (1.4.7)	25,00
LUMACHE DI TERRA BURRO, ERBE FINI ED AGLIONE (16.7.9.10)	35,00	AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE (13.7.10)	35,00
GRAN CULATELLO "RISERVA" NERO MOSTARDA DI MELE CAMPANINE	50,00		

Pialti Principali		Mi Affido allo Chef	
PESCATO DEL GIORNO BIETE E GARUSOLI IN SALMORIGLIO (4.9.14)	50,00	6 PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	0,00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA PATATE RATTES AL VAPORE, CAPPERI E LIMONE (14.7)	50,00	4 PORTATE SALATE ED 1 DESSERT A SORPRESA DELLO CHEF	0,00
TONNOCRUDO O COTTO? GIOCO DI CONDIMENTI (12.45.6.78.9.11.14)	50,00		
FILETTO DI MANZO PARFAIT DI FOIS GRAS D' ANATRA (13.5,7,8,9)	55,00		
PICCIONE IN SFOGLIA FUNGHI CARDONCELLI E SPINACI STUFATI	55,00		





D'essert

TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE (13.7) 20,00

BABA' AL RHUM YUZU E FRUTTI TROPICALI (13.7) 20,00

MILLEFOGLIE
FAVA TONKA, FRAGOLE E RABARBARO
(1.7)
20,00

CIOCCOLATO E CAFFE' (1.3.7.8) 25.00

GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO (1.3.7) 20,00

Vocklails (Liter L')inner

ESPRESSO MARTINI VODKA, KAHLÚA, ESPRESSO 15,00

OLD FASCHIONED BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA 15,00

STINGER COGNAC, CRÈME DE MENTHE 15,00

