

## ANTIPASTI

IL CARPACCIO DI SALMONE 22.00  
NORVEGESE CON PANNA ACIDA LIME MENTA  
E FRUTTO DELLA PASSIONE

LA CULATTA DI PARMA 20.00  
CON FOCACCIA RIPASSATA AL FORNO  
E BURRATA PUGLIESE

LE MAZZANCOLLE 22.00  
IN MILLE PUNTI DI PISELLI CON MAYO VEGANA  
KETCHUP DI PEPERONI E CHIPS DI SEDANO RAPA

L'UOVO FRITTO 18.00  
CON CAVOLO VIOLA CAVOLFIORI CROCCANTI  
E POLVERE DI TARALLI

## SECONDI PIATTI

IL FILETTO DI VITELLO ALLA VORONOFF 25.00  
CON CARDONCELLI TRIFOLATI

L'OMBRINA 25.00  
CON FINOCCHI IN DUE CONSISTENZE  
AGRUMI AL VIVO E OLIVE ESSICcate

LA COTOLETTA DI SEDANO RAPA 20.00  
CON RUCOLA E IL SUO FONDO ALLA LIQUIRIZIA

## PRIMI PIATTI

IL RISOTTO CREMA DI MELANZANA 18.00  
POLVERE DI POMODORO E STRACCIATELLA  
DI BUFALA

I TAGLIOLINI CON CREMA DI RADICCHIO 20.00  
TARDIVO NOCCIOLE TOSTATE E  
LAMELLE DI TARTUFO NERO

I BOTTONI DI PASTA FRESCA 18.00  
AL NERO RIPIENA DI SPADA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO  
CON BRODETTO DI SCAMPI E POMODORO CAMONE

## DESSERT

IL CARPACCIO D'ANANAS 9.00  
MARINATO AL GIN CON SORBETTO AL MIRTILLO

LA NAMELAKA AL LAMPONE 9.00  
CON SALSA AL MANGO

IL PROFITTEROL 9.00  
GLASSATO AL FONDENTE

LA TARTE-TATIN 9.00  
CON GELATO ALLA CREMA