

GIUSTO PER COMINCIARE

Anguria grigliata, cipollotto, crumble di cipollotto e panna acida ••

Cuore mediterraneo: pomodoro cuore di bue biologico, olive, basilico e formaggio cremoso ••

Battuta di manzo di Rovato a coltello, cipolla di Tropea caramellata, bacon croccante, zabaione salato e panino al sesamo •

Salmone Loch Ness affumicato, caprino, ananas e platano ••

CARBOIDRATI, CHE PASSIONE

Carote, carote, carote, in declinazione con zenzero ••

Tagliatella con ragù bianco di cortile, pesca e salvia •

Spaghettoni Cavalieri ai cinque pomodori •

Risotto San Massimo ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi di Mazara e lime (minimo per due) •••

SECONDI MA NON TROPPO

Melanzana alla brace, burrata, sesamo e tamarindo ••

“La Cigola” – Cipolla di Breme in declinazione ••

Pancia di maiale croccante al forno con spinacino e ciliegie ••

Piovra oceanica alla “pechinese” – con mango speziato e sedanorapa ••

MENU' ALLA CARTA

(minimo due piatti)

- 2 piatti a scelta 55 €
- 3 piatti a scelta 75 €

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Fatevi sorprendere da un menù degustazione a sorpresa creato secondo il vostro gusto dai nostri cuochi.

- 4 portate 60 €
- 5 portate 70 €
- 6 portate 80 €

In tutte le formule ed i menù sono inclusi servizio e coperto ed escluse le bevande.

PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI

- 3 calici 24 €
- 4 calici 32 €
- 5 calici 40 €
- 6 calici 48 €

Senza lattosio •

Vegetariano •

Senza glutine •

Abbattuto A/0 •

Acqua Lauretana - 75 cl

4 €

Caffè Agust - Pura Vita 100% Arabica Monorigine 3 €