

## DEGUSTAZIONE “LE BRICCOLE”

BACCALÀ MANTECATO TRA VELO DI SANT’ERASMO & CHIPS DI MAIS

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE SARDE,  
BURRO DI MALGA E MUDDICA ATTURRATA

BRANZINO IN CROSTA CROCCANTE  
TRA FAVE, PISELLI, CURCUMA & ASPARAGI VERDI

DOLCE EPILOGO

50€ PER PERSONA COMPRENSIVO DI SERVIZIO

## DEGUSTAZIONE “IL PAVONE”

CARPACCIO DI SCAMPI TRA AGRUMI & ANGELICA

SASHIMI D’OMBRINA FRA DOLCE & CROCCANTE

IL CALAMARO COME UN TAGLIOLINO  
TRA PATATE & GUANCIALE DI MONTALCINO

PIOVRA SCOTTATA SU VARIAZIONE D’ASPARAGI

GRANCHIO REALE FRA RISOTTO AL ROSMARINO & STRACCHINO

TAGLIATA DI TONNO ROSSO AL THE VERDE  
SU STRACCIATELLA & FAVE

DOLCE EPILOGO

80€ PER PERSONA COMPRENSIVO DI SERVIZIO



## PRINCIPI CRUDI

DADI DI TONNO SU VARIAZIONE DI CARCIOFO, HARISSA & MANDORLE € 17.50

SBUFFO DI FUMO: TARTARA DI SALMONE, SPINACINO & LIMONE € 17.50

MAZZANCOLLE BATTUTE PROFUMATE AGLI AGRUMI FRA CAROTE & TAMARINDO € 19.50

LASTRA DI SCAMPI, ARIA DI STRACCHINO & PRIMIZIE DI CAMPO € 19.50

IL NOSTRO PERCORSO DI CRUDO IN 4 PORTATE (ESCLUSIVO PER TUTTO IL TAVOLO) € 42.50

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE INCONTRA L’ASPARAGO & LE MANDORLE € 18.50



## PRINCIPI COTTI

BACCALÀ MANTECATO SU CARCIOFO & CHIPS DI MAIS € 14.50

“SEPIA & BISI” L’ALTERNATIVA € 16.00

CAPASANTA SU CREMA DI FINOCCHIO, INDIVIA BRUCIATA & OLIO DI VANIGLIA € 17.00

INSALATINA DI GRANCHIO REALE TRA FAGIOLINI & VARIAZIONE DI PATATE € 17.50



## RISO, PASTA & PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA ERBE TRA STRACCIATELLA & CRUDO DI GAMBERI DA MAZZARA(MIN. PER 2 PERS.) € 16.50

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLE SARDE, BURRO DI MALGA E MUDDICA € 14.00

CAVATELLO DI SEMOLA DELLE MURGE ALLA BUSERA DI GAMBERI REALI € 14.50

RAVIOLI DI BACCALA SKREI SU VELO DI PATATA AL TIMO & FUMO D’ACERO € 15.50

TAGLIOLINO DI FARRO BIOLOGICO AI “BISI” & RAGOÛT BIANCO DI VITELLO € 14.50



## SECONDE VIVANDE

TACOS DI SARDE IN CROSTA DI POLENTA ALLA VENEZIANA € 17.50

IL BACCALÀ SU ASPARAGI VERDI & CROCCANTE DI NOTO € 18.50

TARTARA SCOTTATA DI TONNO SU PATATE INDIVIA NOCCIOLE & RUM CARONI € 20.50

BRANZINO IN CROSTA TRA ASPARAGI VERDI, FAVE, PISELLI, & CURCUMA € 21.50

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE TRA SANT’ERASMO & L’ORIENTE € 20.00

COPERTO & SERVIZIO € 4.00

AN  
TI  
CA  
TO  
RRE  
RACCONTI  
DI CUCINA

