

ANTIPASTI

Magatello di vitello con crema di ceci al limone
e insalata di cetrioli, arachidi e menta

18€



Ombrina scottata con gazpacho di anguria,
insalata di anguria, pomodori e maggiorana

17€



Albicocche e prugne piccanti arrosto,
fondente di cipolla alla cannella, rafano

15€

PRIMI PIATTI

Risotto al tamarindo,
con crema di pinoli e rabarbaro

18€



Tagliolini mantecati alla 'nduja, con crema di aglio
e caffè di cicoria e limoni sotto sale

18€



Zuppa fredda di mais al lime servita
con erba cipollina e mais alla paprika

16€



Spaghettoni "Antico Pastificio B. Cavalieri"
al sugo di pomodoro fresco e basilico

15€

SECONDI PIATTI

Tataki di manzo con stracciatella affumicata,
zucchine in scapece e crema di zucchine al pepe nero

28€



Petto di pollo alla piastra con babaganoush,
fichi e maionese all'olio di foglie di fico

24€



Pesche al forno con crema di carruba,
estratto di basilico e aglio nero

22€



Polpo arrosto con crema di patate dolci,
peperoni al rosmarino e pesto di lardo

26€

DOLCI

Cremoso al tè Earl Grey, pesche alla cannella
e crumble di farina di mais allo zafferano

10€



Torta di nocciole e albicocche c
on mousse al dragoncello e gel al rum

10€



Crema di anguria e lamponi, con peperoni verdi,
pepe Sichuan, olive nere e gel al lime

10€