Uovo
tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe (1,3,7)
Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread
euro 22,00

Tartare
di vacca galiziana, anguilla affumicata, rafano, puntarelle (1,4,7)
Galician beef tartare, smoked eel, horseradish, puntarelle
euro 22,00

Scarola
alla brace, uvetta, pinoli (4,6,8)
Grilled escarole, raisins, pine nuts
euro 20,00

Porcino
zafferano, salsa gremolada (6,7)
Porcini mushrooms, saffron, gremolada sauce
euro 22,00

Piccione
paccheri, prosciutto crudo, salvia, mela verde (1,7)
Pigeon, paccheri, raw ham, sage, green apple
euro 30,00

Ingannapreti
gamberi rosa, zucca, latte di cocco, provolone piccante (1,2,3,7)
Homemade pasta, pink shrimp, pumpkin, coconut milk, spicy provolone
euro 28,00

Tagliata
Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
rucola e pomodorino del Piennolo
Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes
euro 32,00

Calamaro
alla piastra, cavolfiori, salsa agli agrumi, nero di seppia (4,7,14)
Grilled squid, cauliflower, citrus sauce, cuttlefish ink
euro 30,00

Charlotte
sorbetto pera e vin brulé, cremoso alle mandorle (1,3,7)
pear sorbet and mulled wine almond cream
euro 12,00

Tiramisù
Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè (1,3,7)
Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee
euro 12,00

Mango
sorbetto al mango, cremoso allo yogurt, miele al pino mugo (1,3,7)
Mango sorbet, creamy yogurt, mountain pine honey
euro 12,00

MENU RAW

Uovo
Piccione
Tagliata
Tiramisù

euro 60,00

Abbinamento vini euro 30,00
Wine pairing euro 30,00

MENU CARPE DIEM

Porcino
Scarola
Ingannapreti
Calamaro
Formaggio, pere, vin brulé

euro 70,00

Accompagnamento vini euro 35,00
Wine pairing euro 35,00

MENU LIBERA-MENTE

un percorso di 6 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW

euro 75,00

Accompagnamento vini euro 40,00
Wine pairing euro 40,00