



1

*la primavera, la stagione del risveglio. svernare, però, significa anche curare un'alimentazione consapevole. diffidate dalle diete improvvisate: ci sono tanti bravi nutrizionisti. e poi si sa: prima viene lo stomaco, poi la morale.*

2

*la nizzarda rivisitata con crudité di cipollotto caratterizza un antipasto leggero, fresco e salutare. Il cipollotto viene prima marinato nel latte per togliere il sapore mordente.*

3

*la pasta fillo (dal greco "foglia"), una pasta sfoglia fresca fatta in casa, accoppiata con la ricotta di capra - ideale per chi soffre di intolleranze al lattosio.*

LA  
CUCINA  
RACCONTA

# Antipasti

## #Mare

- Tutto crudo (ostrica, gambero rosso, scampo, sashimi e tartare) 20
- Tentacolo di polpo brasato su crostone di pane ai grani antichi, pomodoro confit, gocce di basilico e Stracciatella pugliese 14
- Tortino di riso venere con insalatina di scampi, mela verde, senape antica e citronette al lime 13
- La nizzarda rivisitata: fagiolini baccello croccanti con uova di quaglia, chips di patate viola, pomodorini pachino, cubi di tonno scottati al profumo di timo e crudité di cipollotto 12

## #Terra

- Degustazione di salumi e gnocco fritto (porzione per 2 persone) 15
- Miggetta con carpaccio di black Angus marinato al sale e aromi con crudité di carciofi, raspatura e noci tostate 12
- Tartare di Fassona con acciughe del Cantabrico, capperi in fiore, tuorlo d'uovo marinato, tartufo estivo e gelato al parmigiano (fatto in casa) 15
- Mille foglie di pasta fillo con puntarelle al ghiaccio, chips di bacon, pomodoro secco, olive taggiasche e ricotta di capra 10

*\* Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -20° per preservarne la freschezza  
Si prega di richiedere al personale di sala l'elenco allergeni alimentari*

# Primi

## #Mare

- Risotto al nero di seppia, lime, salsa al curry e tartare di gambero rosso 15
- Paccheri allo zafferano con dadolata di tonno fresco, mentuccia, crema di melanzane e foglie di cacio cavallo 13
- Cappellacci al nero con ripieno di salmone affumicato e guazzetto di vongole, datterini e punte di asparagi 13

## #Terra

- Risotto mantecato alla robiola, carciofi, cipolla di tropea e salsiccia presidio Slow Food 14
- Gnocchi viola con porcini, petali di culatello e scaglie di Castelmagno 12
- Spaghetti alla chitarra "di Totò" ai tre pomodori (verde, giallo e rosso) con ricotta salata e basilico 10



### 1

*tradizioni, emozioni e viaggi tra le storie dei popoli. il curry, il suo colore giallo senape, che eccentua di sapore delle pietanze, viene usato spesso per marinare il pollame o altre carni. in India, il masala offre una certa varietà di miscele; nel Sud-Est asiatico le miscele sono differenti e se non avete mai provato una zuppa al curry e frutti di mare della Birmania ... allora vi siete persi un'esperienza culinaria interessante. il nostro consiglio? Un viaggio nel Sud-Est asiatico!*

### 2

*alimentarsi consapevolmente, con frutta e verdure di stagione - che ci danno le vitamine necessarie - significa alleggerire il corpo e la mente.*

### 3

*in amore, come in cucina ... se è fatto in fretta è fatto male! in fondo, anche l'attesa è piacere. grazie e buon appetito!*

LA  
CUCINA  
RACCONTA



1

*la paranza è una tipica barca (peschereccio) provvista di reti per la pesca a strascico. il termine deriva da "paio" ed è per questo che due piccole barche trainano le reti. dal pesce invenduto, perché di taglia troppo piccola e quindi definito "scarto", nasce questo piatto di tradizione meridionale molto gustoso.*

2

*la wasabia japonica o eutrema japonica, è una vera e propria pianta, una varietà vegetale che corrisponde al ravanella o al cavolo (giapponesi) dalla quale si ottiene quella salsa aromatica dal gusto deciso. è una radice e oltre ad essere presente tra i piatti asiatici, oggi la si sperimenta anche su piatti tradizionali ma rivisitati (innovazione). la pianta viene utilizzata per differenti scopi, tra i quali anche quelli officinali.*

3

*la maionese, viene fatta in casa con uova pastorizzate e tanta accortezza. si dice che il cuoco di un vasello francese la inventò dopo la battaglia di Minorca (1756)*

LA  
CUCINA  
RACCONTA

## Secondi

### #Mare

- |  |    |
|--|----|
| Trancio di ricciola con crumble salato alla nocciola e maggiorana su crema di topinambur e uova di salmone | 16 |
| Tronchetto di tonno in crosta di pistacchio con salsa ai lamponi e rondelle di carote viola                | 17 |
| Il gran fritto misto con paranza   | 18 |

### #Terra

- |  |    |
|--|----|
| Filetto mignon 200 gr in crosta di grissini e camomilla con maionese al wasabi su letto di aromi fumanti | 20 |
| Medaglione di maialino cotto a bassa temperatura con salsa ai frutti di bosco zenzero e patate arrosto   | 17 |

\* Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -20° per preservarne la freschezza  
Si prega di richiedere al personale di sala l'elenco allergeni alimentari

# Griglia

Tagliata Black Angus 300 gr.	18
Fiorentina bavarese 1.200 gr.	50
Bistecca Tomahawk irlandese 1.200 gr.	50
Costata bavarese 500 gr.	24
Grigliata mista per due persone	46
Pesce del giorno - orata o branzino - 500 gr.	14
Gamberoni	15
Calamari	14

## #Verdure

Verdure alla griglia	4
Patate al forno	4
Patatine fritte	4
Verdure al vapore	4
Insalata mista	5



1

La bistecca *Tomahawk* si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo. La sua forma ricorda l'ascia degli indiani (c.ca 30 centimetri di costola che viene lasciata intera). è un rarissimo taglio di manzo australiano che - da quelle parti - nasce dall'incrocio tra il Black Angus e il pregiatissimo Wagyu (ma si può ricavare ovviamente anche da altre razze). carne aromatica e saporita e presenta un chiaro nucleo di grasso che rende la carne tenera e succosa, un vero e proprio pregio della macelleria dal destino indiscutibilmente segnato: **la brace**.

2

Utilizziamo una griglia di cottura professionale composta da lamelle anti goccia e da una camera a pietra lavica che separa la griglia dai bruciatori, garantendo una cottura omogenea e più sana.

3

accoglienza  
cortesia  
gusto  
sono il nostro  
piatto forte



1

*tiramisù ai lamponi ... abbiamo strutturato la salsa di lamponi per renderla più fresca e gradevole con l'arrivo delle stagioni più calde.*

2

*di nuovo un viaggio tra le culture asiatiche, quelle dell'Asia d'oriente che dà le origini alla **soja**, pianta erbacea che racchiude in se alcuni curiosi aspetti: vi sono, infatti, più famiglie di leguminose con diverse sottospecie. la vera soja non cresce allo stato spontaneo e la sua coltivazione iniziò circa cinquemila anni fa in Cina.*

3

*se non lo avete ancora fatto, alzatevi e fate due passi lungo il banco e date un occhio alle alzatine contenenti le nostre torte fatte in casa. camminare aiuta la digestione, ma i dolci scaldano il cuore e mettono il buon umore.*

## Dolci

*siamo alla frutta! ma per fortuna poi viene il dolce. e se l'antipasto è amore, il dessert cosa sarà mai?*

#fatti in casa

Tiramisù ai lamponi	6
Mousse al cioccolato fondente e fragole	6
Crostata scomposta alla frutta fresca	7
Biancomangiare alla soja con pesche caramellate, amaretti e riccioli di cioccolato fondente	6
Gelato	5
Frutti di bosco	7

LA  
CUCINA  
RACCONTA

\* Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -20° per preservarne la freschezza  
Si prega di richiedere al personale di sala l'elenco allergeni alimentari