



Antipasti

Pesce

I contemporanei

Petali di salmone marinato agli agrumi, su letto di soncino, carpaccio di funghi, crema e salsa allo yogurt magro, cetriolo e lamelle di aglio nero

13 €

Cappuccino con crema di zucca e zenzero, spuma di caprino, tartare di gambero rosso e polvere al nero di seppia

14 €

I tradizionali

Tris di tartare (tonno, salmone, spada) con le sue salse

14 €

Tentacolo di polpo soffice con insalatina alla catalana e citronette

16 €

Carne

I contemporanei

Foglie di filetto irlandese con sale Maldon, pepe rosa, carciofi, provola all'acqua e nocciole tostate

18 €

Tomino scottato con porcini, lamelle di scorzone nero e fave di bacon croccante

18 €

I tradizionali

Torretta di polenta al cuore morbido di Zola e brochetas (spiedini) di salsiccia e la sua salsa

18 €

Salume e gnocco fritto (porzione per 2 persone)

15 €

** Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -20° per preservarne la freschezza*

Primi

Pesce

I contemporanei

Raviolone del "al burigiott" pasta al nero di seppia con farcitura di baccalà, calamaro, pomodoro piennolo del Vesuvio e crema di broccoli

15 €

Spaghetto alla chitarra macchiato ai grani antichi con acciughe del Cantabrico, crumble di pane profumato, pinoli tostati e scaglie di pecorino

14 €

I tradizionali

Linguine trafilate al bronzo con vongole veraci e polvere di bottarga di muggine

16 €

Il classico risotto ai frutti di mare

18 €

Carne

I contemporanei

Il pizzocchero in chiave risotto: riso carnaroli con verza, patate, grano saraceno, bitto burro e salvia

13 €

Paccheri al cacao amaro al 70% con ragù di coniglio, olive taggiasche, pomodoro secco e colata di caciocavallo

16 €

I tradizionali

Gnocchi di patate al Barolo con ragù di cinghiale, bacche di ginepro, trucioli di ricotta salata

15 €

Risotto con pistilli di zafferano e salsiccia luganega

12 €





Secondi

Pesce

I contemporanei

L'inferno di Rubik

cubo di tonno, salmone, spada, capasanta, fiammeggiati con salsa alla soia, arancia e lemongrass

19 €

Filetto di rombo brasato con zuppa di cozze pomodoro ciliegio al forno e crema di fave

17 €

I tradizionali

Fritto misto

18 €

Polpo alla Luciano con polenta morbida bramata

16 €

Carne

I contemporanei

Mattonella di manzo irlandese scottato al brandy con salsa al roquefort e pera cotta al vino rosso, stecco di cannella e buccia di arancia

20 €

I tradizionali

La classica cotoletta di vitello alla milanese

19 €

Griglia



Carne

Fiorentina da 1,200 gr Irlanda 50 €

Costata 500 gr Irlanda 24 €

Tomahawk 1.200 kg 55 €

Grigliata mista (per 2 persone) 48 €

Tagliata di manzo 300 gr 18 €

Filetto Irlanda 300 gr 22 €

Costolette di agnello Nuova Zelanda 20 €

Pesce

Pesce del giorno 14 €

Gamberoni Black Tiger 5 pezzi 15 €

Calamaro grill 14 €

Grigliata di pesce (per 2 persone) 50 €

I nostri fornitori utilizzano il metodo di rapido congelamento "a bordo", mantenendo elevati standard qualitativi e - diversamente dalla consuetudine - la pesca avviene tramite reti da raccolta fisse.

** Alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti a -20° per preservarne la freschezza*



Dolci

Tiramisù al ginseng 6 €

Zuppa inglese con meringa 6 €

Strudel di mele con gelato alla crema 6 €

Cheesecake alla papaya e salsa di cioccolato fondente 7 €

Mousse al cioccolato bianco frutti di bosco e crumble di biscotto
al grano saraceno 7 €

Gelato 5 €

Macedonia di frutti di bosco 7 €
