

Espressione

Toast a sorpresa

Sfoglia di pane alla segale, lardo di Arnad, gambero rosso di Mazara e vin brulè fermentato

Colori

Tartare di gambero viola di Santa Margherita, gelato alla mela verde e basilico

Il sigaro

Cannolo di pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

Il risotto selvatico

Carnaroli al burro acido, crema di rucola e lamponi

Ricci in testa

Spaghetti "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

"Ciccìa"

Filetto di cinta senese, agretti e pastinaca

Ricordi del mare

Rombo arrostito, il suo fondo, fagioli di Sarconi IGP e agrumi

La prima conclusione

Yuzu, mandarino e latte di pecora

Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e amarene

125 euro

Sfumature

Controcorrente

Radice di sedano, bagna càuda, salmone all'aroma di caldarroste e gelatina al Rheum

L'insolita via di... scampo

Scampo laccato al Chorizo, pancetta di Mangalica e crema di fave

Green Vertigo

Tortello di asparagi e patata viola, morbido di fagiolina del Trasimeno

Giro di perle

Ostrica Belon, sorbetto alla Coca Cola e salsa di pop corn

Migrando verso Sud

Petto d'anatra e animelle, fondo all'arancia, topinambur e aglio orsino

L'ABC

Cre moso al bergamotto e barbabietola, gelato all'ananas e salvia, aria al Campari

90 euro

Per completare il viaggio

Abbinamento vini tradizionale **40 euro**

Abbinamento vini Superior **60 euro**

Acqua **3,00 euro**
Bibite **4,00 euro**
Caffè **4,00 euro**

Vino al calice **da 8,00 euro**
Birre **da 7,00 euro**
Cocktail **da 12,00 euro**

Alla carta

PER INIZIARE

Controcorrente

Radice di sedano, bagna càuda, salmone all'aroma di caldarroste e gelatina al Rheum

24 euro

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

24 euro

Lussuria

Astice, 'Nduja cosentina bio e finocchietto

26 euro

CARBOIDRATI

Rotelle d'infanzia

Carnaroli al finocchio "Bellotto", aneto, formaggella e liquirizia

28 euro

Seta e velluto

Fusilloni Gerardo di Nola, "insalata russa", tartufo nero cotto in crosta di sale

28 euro

Ricci in testa

Spaghetti "incartato" Morelli, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

28 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali

7 tocchi **25 euro**

5 tocchi **20 euro**

3 tocchi **15 euro**

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche.
Alcune materie prime potrebbero essere congelate o surgelate all'origine.

Il personale di sala è a vostra disposizione per ogni delucidazione e per visionare l'elenco dettagliato delle sostanze allergeniche

MAIN COURSES

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme e peperoncino dolce

38 euro

Ricordi del mare

Rombo arrostito, il suo fondo, fagioli di Sarconi IGP e agrumi

38 euro

Sembra un tortellino

Ricciola scottata, spuma di caciocavallo lucano, prosciutto crudo

36 euro

DESSERT

"C'è sempre speranza"

Cre moso alla Candonga, vaniglia e piselli, gelato alla fragola e pepe di Sichuan

15 euro

L'ABC

Cre moso al bergamotto e barbabietola, gelato all'ananas e salvia, aria al Campari

15 euro

Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e amarene

15 euro