



Espressione

Vicciola

Tartare di Vicciola, nocciola, sorbetto al crescione

Cozza

Crema di pane e cereali, cozza ripiena, olio al pomodoro

Salento

Fave di Galatone, cicoria, gambero di Gallipoli

Sigaro

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

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata, granciporro, salsa montata al caffè

Nuvola

Carnaroli, aglio nero di Voghiera,
aceto balsamico di ciliegie di Vignola, aria di miele di tiglio

Carbonara

Tortello di Carbonara, cavolfiore di Moncalieri, "pepe"

Ossobuco

Ossobuco di vitello, spuma di riso allo zafferano

Agrumi

Sorbetto al bergamotto,
crumble alle mandorle, gel di yuzu

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano,
gelato al midollo, acidità di mandarino

130 euro

Intrecci

La vostra selezione di 6 portate
a scelta dal menù Espressione

100 euro

Passione

Colore

Minestrone, estratto di minestrone
all'erba Luigia, basilico

Lasagna

Lasagnetta di asparagi, Parmigiano
"Vacche Rosse", pralinato di arachide

Donut

Ciambella di cereali,
crema di cicerchie, pecorino romano

Cioccolato

Guanaja 70%, rosa, pistacchio di Bronte

85 euro

Degustazione vini per completare il viaggio:

50 euro tradizionale, **70 euro** superior

*La nostra cucina viene dal desiderio di rievocare
nella memoria degli ospiti l'emozione di sapori e
profumi della tradizione mediterranea, attraverso
un'interpretazione originale e contemporanea.*

Per la loro complessità i percorsi di degustazione sono
da intendersi per tutti i commensali dello stesso tavolo



Alla carta

Per iniziare

80's

Astice, salsa rosa,
Quintessenza

26 euro

Granchio al banco

Guancia di vitello brasata,
granciporro, salsa montata al caffè

25 euro

Italian Toast

Toast di scampi e pizzocchero,
brisaola e Bitto

26 euro

Carboidrati

Ricci in testa

Spaghetti Verrigni trafilato all'oro,
ricci di mare, testina di vitello, grue di cioccolato

30 euro

Soqqadro

Pasta Verrigni trafilata all'oro, salsa al Primitivo,
Canestrato pugliese, cime di rapa

28 euro

Lasagna

Lasagnetta di asparagi, Parmigiano
"Vacche Rosse", pralinato di arachide

28 euro

Main courses

Costata

Filetto di manzo cotto affogato,
sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme

38 euro

Poseidone

Rombo, gambero e tartufo nero,
zuppa di vongole, purea di carota bianca e arance

40 euro

Mediterraneo

Ricciola rossa, crema di piselli,
spuma di limoncello

38 euro

Dessert

Sem a Milan

Cre moso allo zafferano,
gelato al midollo,
acidità di mandarino

16 euro

Cioccolato

Guanaja 70%, rosa, pistacchio di Bronte

16 euro

Tropicale

Bavarese ai frutti esotici,
zenzero, arachide

16 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali
3 tocchi **15 euro** / 5 tocchi **20 euro** / 7 tocchi **25 euro**

*La nostra produzione di pane e grissini è giornaliera e finalizzata alla valorizzazione
di grani antichi dimenticati, sapientemente miscelati per preservarne le peculiarità.*

Acqua **4,00 euro** | Bibite da **6,00 euro** | Caffè **5,00 euro** | Coperto **5,00 euro**
Vino al calice da **8,00 euro** | Birre da **7,00 euro** | Cocktail da **12,00 euro**