

# Menu di Primavera

## Antipasti - Appetizer

*Consistenze di rapa rossa  
mele verde, nocciole e formaggio di capra* € 16,00  
Red beets consistency, green apple hazelnut and goat cheese

*Patè di fegatelli di pollo e coniglio  
il nostro pan brioches, agretti e composta di cipolla agrodolce* € 18,00  
Chicken liver parfait, pan brioches, sweet and sour onion, chutney and beard monks

*Tartare di manzo  
insalatina d'asparagi cotti e crudi, "cacio e pepe"* € 20,00  
Raw beef tartar, asparagus salad, "cheese and pepper"

*Insalata di mare\* calda all'extravergine e limone* € 22,00  
Sea food salad with extra-virgin olive oil and lemon

*Gamberi alla piastra  
vellutata di cannellini, indivia belga* € 18,00  
Seared prawns with cannellini beans soup and belgian endive

*Crudità di scampi  
avocado, rapanelli e quinoa soffiata* € 22,00  
Raw longoustines, avocado, puffed quinoa and radishes

*Manzo orobico all'olio, salsa verde  
cremoso di rosa camuna e polenta croccante* € 18,00  
Extra vergin oil beef, green sauce, rosa camuna cheese and crunchy polenta

## Primi Piatti - First Course

*Risotto al cavolfiore, limone e pinoli*  
*crumble di cavolfiori* € 18,00  
Cauliflower risotto, lemon, pine nuts puree and crunchy cauliflower

*Tortelli di capriolo in crema di taleggio*  
*con gocce del suo fondo e mandorle sfogliate* € 18,00  
Home-made tortelli filled with venison, taleggio cheese cream and almonds

*Fusilli al ragù di coniglio*  
*peperone rosso e olive taggiasche* € 18,00  
Fusilli with rabbit ragù, red peppers and taggiasca olives

*Risotto mantecato alla crema di porri brasati*  
*burrata e mazzancolle marinate e scottate agli agrumi* € 20,00  
Carnaroli risotto with braised leeks, burrata cheese and grilled prawns

*Ravioli di baccalà*  
*crema di broccoli e lime, zafferano e nero di seppia* € 22,00  
Home-made salted cod ravioli with broccoli, saffron and squid ink

*Spaghetti alla chitarra aglio olio e peperoncino*  
*mantecati con crema delicata d'aglio rosso, olio EVO e polvere di peperone crusco* € 18,00  
Home-made spaghetti with red garlic puree, extra virgin oil and red dried pepper

\* in mancanza di prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato prodotto congelato/surgelato all'origine

\*\* il prodotto ittico crudo o poco cotto ha subito un trattamento di bonifica preventivo

## Secondi Piatti - Main Course

*La nostra Costata alla Fiorentina (x 2 persone)* € 60,00  
T-bone steak Florentine style (x 2 pers.)

*Carré d'agnello\* in crosta di sale rosso*  
*millefoglie di patata e scalogni al dragoncello* € 30,00  
Lamb rack in red salt crust with potato and shallots mille-feuilles

*Coppa di maialino c.b.t. all'arancia*  
*puree di sedano rapa e taccole* € 24,00  
Slow cooked pork neck, orange, celeriac puree and flat green beans

*Fegato di vitello, cipolla di Cevennes, patata ratta* € 22,00  
Veal liver, cevennes onion and potato

*Branzino al forno in crosta di sale*  
*con verdure al vapore (x 2 pers.)* € 50,00  
Baked sea-bass in salt crust with steamed vegetables (x 2 pers.)

*Polpo alla piastra, fave gialle e cime di rapa* € 28,00  
Grilled octopus, yellow fava beans and turnip greens

*Rombo con piselli,*  
*asparagi, pesto di lardo di Colonnata* € 28,00  
Seared turbot, sweet peas, asparagous with "Colonnata lardo" pesto and fresh oregano