

ANTIPASTI / APPETISERS

Tartare di Fassona con Mayo Wasabi <i>(Organic Beef Tartare with wasabi mayo)</i>	15 €
Carpaccio di Manzo scottato con olio caldo al sesamo, zenzero e Kizami Nori <i>(Beef Carpaccio seared with sesame oil, ginger and Kizami Nori)</i>	17 €
Polpo cotto a bassa temperatura con pesto di crescione e verdure croccanti* <i>(Octopus low-temperature cooked with watercress pesto and crunchy vegetable)</i>	17 €
Carpaccio di Ricciola con emulsione di Soia, Agrumi e Jalapeno* <i>(Yellow Tail Sashimi with Soy, Citrus emulsion and Jalapeno)</i>	19 €
Fiori di Zucchina ripieno di Ricotta pugliese, basilico e lime su letto di peperoni al forno <i>(Zucchini flower with ricotta cheese and baked peppers)</i>	14 €

PRIMI PIATTI / ENTREES

Linguina integrale Gentile con scampi, zafferano e limone candito* <i>(Gentile wholemeal Linguina pasta with langoustine, saffron and candied lemon)</i>	18 €
Pennone Verrigni con tonno, datterini e polvere di capperi* <i>(Verrigni Pennone pasta with tuna, datterino tomato and capers powdered)</i>	17 €
Spaghettoni Felicetti con datterino rosso e giallo e ricotta marzotica <i>(Felicetti Spaghettoni pasta with red&yellow datterino tomato and Marzotica ricotta cheese)</i>	15 €
Pappardella all'uovo Verrigni con asparagi e salsiccia Piemontese di vitella <i>(Verrigni Pappardella pasta with asparagus and Piedmontese veal sausage)</i>	17 €
Proposta dello Chef <i>(chef's special)</i>	17 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetto di Fassona 200gr <i>(Fassona Fillet)</i>	29 €
Maialino Iberico con salsa Kaeshy, chips di riso soffiato allo zafferano e vegetali croccanti <i>(Iberian Piglet with Kaeshy sauce, saffron Rise crispies chips and Crunchy Vegetables)</i>	25 €
Filetto di pesce del giorno con cous cous alle verdure e salsa alle carote* <i>(Fish fillet catch of the day with vegetables cous cous and carrots sauce)</i>	19 €
Trancio di Tonno rosso grigliato con verdure di stagione* <i>(Grilled Red Tuna steak with seasonal vegetables)</i>	28 €
Avocado arrostito con Asparagi, pomodoro secco e aceto balsamico <i>(Roasted avocado with asparagus, dried tomato, balsamic vinegar)</i>	15 €
Proposta dello Chef <i>(chef's special)</i>	Da 20€ a 25€

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure del giorno <i>(vegetables)</i>	8 €
Patate al Forno <i>(Roasted potatoes)</i>	8 €
Misticanza <i>(mixed salad)</i>	8 €

DOLCI / DESSERT

Tiramisù*	8 €
------------------	-----

DOLCI / DESSERT BY DI VIOLA E DI LIQUIRIZIA

Tarte Tatin*	8 €
Cheese Cake*	8 €

COPERTO / COVER CHARGE 3€

Per qualsiasi informazione riguardanti allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.
Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.
*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Some raw materials can be frozen or frozen on site using a blast chiller.