

ANTIPASTI

<i>Vitello Tonnato</i>	17 €
<i>Uovo di montagna 65° con spuma al parmigiano</i>	16 €
<i>Ceviche di pesce bianco, peperoncino Rocoto, mais croccante e lece de tigre*</i>	20 €
<i>Salmone marinato, creme fraiche e insalata riccia*</i>	19 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 16 €

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetto del Pastificio Gentile con carciofi arrostiti, patata liquida e pecorino</i>	17 €
<i>Mezza manica del Pastificio Gentile cozze e pomodoro*</i>	18 €
<i>Pappardelle con cime di rapa, calamari e olio al timo*</i>	18 €
<i>Elicoidali con ragù bianco</i>	18 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 18 €

SECONDI PIATTI

<i>Coniglio CBT con Kale, cipolla dorata e pomodoro semi secco</i>	29 €
<i>Baccalà (Carbonaro) con patata liquida, porro e salsa Kaeshi</i>	30 €
<i>Manzo marinato con Zuma di zuccina, Broccoli e la sua salsa</i>	26 €
<i>Indivia grigliata e gratinata con salsa di miso al mandarino e semi di sesamo</i>	18 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 30 €

SELEZIONE CRUDI

<i>Ostriche 1pz</i>	Da 6 €
<i>Scampo * 1pz</i>	6 €

CONTORNI

<i>Misticanza Orientale</i>	8 €
<i>Patate arrosto</i>	8 €
<i>Verdure grigliate</i>	8 €

DOLCI

<i>Tiramisù *</i>	9 €
<i>Tarte Tatin*</i>	10 €
<i>Cheese Cake *</i>	9 €
<i>Dolce del giorno *</i>	10 €

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.*