

## **IDENTITA'**

Un percorso di 10 portate per conoscere l'identità della nostra proposta

**130 €**

ABBINAMENTO VINI 105 € a persona

## **SENZA SE E SENZA MA**

Ventresca, patate, cozze e provola

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Ravioli di foie gras, prosciutto crudo di Parma e limone

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Piccione, champignon ed erbe

Limone e zucchero

**95 €**

ABBINAMENTO VINI 65 € a persona

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER IL TAVOLO COMPLETO

## La Carta

Dentice, mandorla ghiacciata, ostrica

Ventresca, patate, cozze e provola

Carciofo, pane abbrustolito, zafferano e liquirizia

Boschi bergamaschi

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Ravioli di foie gras, prosciutto crudo di Parma e limone

Risotto, animelle, midollo, cuore e cioccolato

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Linguine, seppie e piselli

Triglia, arancia, finocchio e olive nere

Sgombro, indivia viola e salsa mediterranea

Maialino da latte croccante, cime di rapa, cicorino nostrano, +  
senape e rabarbaro

Piccione, champignon ed erbe +

**30€ a portata - MINIMO 2 PORTATE**

**+ queste portate prevedono un supplemento di 20€**

**Acqua 3€ - Moka 5€ - pane e servizio 5€**

*Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie, il personale di sala è a disposizione  
Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica preventiva o congelazione*

## CRUDI - AMO

una selezione fatta con amore e rispetto del miglior pesce dei nostri mari

Ostriche  
Fine de Claire

Crostacei  
scamponi, gamberi rosa, gamberi rossi di Mazara del Vallo

Cicala di mare adriatica  
battuto di mela verde, olio evo, sale, pepe e limone

Calamaro nazionale tagliato fine  
olio evo, salsa di soia

Carpaccio di tonno rosso siciliano  
olio evo, sale, succo e scorza di limone

Carpaccio di pesce spada nazionale  
olio evo, sale, succo di lime, soia e coriandolo

**CRUDIAMO + 1 PORTATA ALLA CARTA 90€**

## **Dolci**

Pistacchio di Bronte e limone

Mela cotta

Limone e zucchero

Cannolo siciliano

**15 €**

Selezione di formaggi