ANTIPASTI

UOVO NEL NIDO AL TARTUFO
Uovo poché con funghi cardoncelli, fonduta di Parmigiano, nido di patate croccanti e tartufo affettato fresco | 26,50

3, 7 senza tartufo fresco 16,50

GAMBERO ROSSO DI MAZARA
Battuto di gambero rosso con mousse di burrata con pepe rosa e lime, salicornia, alga gigartina, essenza di gambero, cialda corallo al nero di seppia | 24,00

1, 2, 4, 7, 9, 12, 15 provalo con caviale +15,00

TARTARE DI MANZO AL PEPE VERDE
Magatello di manzo macelleria Feroci, mousse al pepe verde, scalogno in carpione e fondo bruno | 20,00

7, 9, 10, 12 provala con aggiunta di tartufo fresco +15,00

PROFUMO DI MARE
Seppie shabu shabu, gamberi grigliati, cozze in soutè, salicornia, sedano e carote croccanti, pappa al pomodoro, brodetto tiepido, olio al basilico | 22,00

1, 2, 4, 9, 12, 14, 15

CARPACCIO UBRIACO
Magatello di manzo macelleria Feroci, olio EVO, rucola, salsa bernese, nocciole tostate e riduzione di vino rosso | 19,00

3, 7, 8, 12 provalo con aggiunta di tartufo fresco +15,00

CARCIOFO *"stile alla Giudia"*
Carciofo fritto con assoluto di nocciole tostate, insalatina con mela verde e rucola, spuma di caprino e rafano | 24,00

7, 8 provalo con aggiunta di tartufo fresco +15,00

SPECIALE DELLO CHEF

CROSTINO AL TARTUFO FRESCO
Pane tostato con fonduta di pecorino Romano stagionato aromatizzato al tartufo e tartufo affettato fresco | 36,00

1, 7

PRIMI DELLO CHEF

FETTUCCINE NEL BOSCO
Fettuccine con funghi di stagione, salsa ai funghi porcini, fonduta di Castelmagno, panure ai profumi di bosco e fondo vegetale con liquirizia e caffè | 22,00

1, 3, 7, 9, 15 provale con aggiunta di tartufo fresco +15,00

TONNARELLI AL TARTUFO FRESCO
Tonnarelli all'uovo artigianali, burro aromatizzato al tartufo di nostra produzione, Parmigiano e tartufo affettato fresco | 36,00

1, 3, 7

LASAGNA ZUCCA E TARTUFO
Sfoglie di pasta all'uovo, zucca mantovana, cavolo nero, formaggio a crosta fiorita, besciamella e tartufo affettato fresco | 34,00

1, 3, 7, 16

FETTUCCINE AL RAGÙ E FONDUTA
Fettuccine artigianali, ragù alla bolognese, fonduta di Parmigiano, riduzione di Aceto balsamico di Modena, timo fresco | 20,00

1, 3, 7, 9, 12 aggiunta di tartufo fresco +15,00 €

SPECIALE DELLO CHEF

CAPPELLETTI ALL'ASTICE
Cappelletti fatti a mano ripieni di ricotta agli agrumi, bisque e Astice laccata, spuma di corallo e brodetto caldo | 36,00

1, 2, 3, 7, 9, 12. provali con aggiunta di Caviale + 15,00€

PRIMI DELLA TRADIZIONE: Cacio e pepe, Carbonara, Amatriciana | 16,00 *con aggiunta di Tartufo +15,00*

SECONDI SPECIALI

MAIALINO DA LATTE ARROSTO

Maialino da latte arromatizzato all'aglio nero, mostarda di mele, insalatina di rucola e foglie di senape e il suo fondo | 28,00

9, 10, 12, 16 con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €

BRASATO DI MANZO AL BAROLO

Reale di manzo macelleria Feroci, servito con crema di patate al tartufo nero, funghi cardoncelli saltati e un intenso fondo ristretto al Barolo | 30,00

7, 9, 12 con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €

POLPO *"stile all'amatriciana"*

Polpo rosticciato su composta all'amatriciana, salsa cacio e pepe rosa, lime, mentuccia romana | 28,00

7, 9, 12, 14, 15

CRUDO DI CARCIOFI

Carciofi freschi alla julienne, misticanza, citronette, mousse di ricotta agli agrumi, pomodori secchi, anacardi tostati, melograno e datteri Medjoul | 20,00

7, 8, 12

POLPETTE DI MONTAGNA

Polpette di manzo macelleria Feroci con fonduta di Castelmagno, zucca Mantovana arrostita, pepe, noci e pancetta affumicata croccante | 20,00

1, 3, 7, 8, 16

LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane fritte, mozzarella, sugo di pomodoro e fonduta di Parmiggiano | 19,00

1, 7, 9, 16

SPECIALE DELLO CHEF

GALLINELLA NEL MARE

Gallinella pescata, arrostita e farcita con composta di mare, servita con il suo guazzetto, cozze, gamberi, estratto di prezzemolo e cialdine al nero di seppia | 40,00

1, 2, 4, 9, 12, 14, 16

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Patate arrostite con aglio e rosmarino | 8,00

INSALATA MISTA

Misticanza, pomodorini, carote, olive e olio EVO | 7,00

CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi e sesamo | 7,00

11, 12

Disponibile anche senza glutine. I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Chiedi allo staff.
Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata,
ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.

Coperto per persona 2,50 €

CHEF *Davide Fiorini*