

ANTIPASTI



BACCALA' MANTECATO

€ 12

Servito con cialde di mais e pomodorini Paglione

NOCI DI CAPASANTA

€ 15

Capasante scottate in padella servite su letto di Mirin e Soia

PEPITE DI SALMONE

€ 12

Salmone marinato e cotto in confit con avocado e cialda di sesamo

IL FRESCO TAGLIO

€ 14

Completo assaggio del nostro bestiario affettato + Parmigiano Reggiano

SHABU SHABU DI MANZETTA PRUSSIANA

€ 12

Servito con chips di topinambour

LA LINGUA... DEL SANTO

€ 10

Tre variazioni di lingua, dalla Pianura Padana al Giappone





PRIMI PIATTI

RICORDO DI UNA NOTTE A MANILA

€ 13

Ravioli neri agli Scampi con crema al latte di cocco e lemongrass

(50) SFUMATURE DI SEPPIA

€ 12

Gnocchi al nero di seppia & Gnocchi alla Seppia, crema di piselli e limone

ALICE

€ 12

Spaghetti con Alici marinate, pomodorini fumé, capperi e olive disidratate

STRA...COTTO

€ 12

Ravioli di Stracotto, cialda di parmigiano e burro nocciola

'NA CACIO E PEPE

€ 11

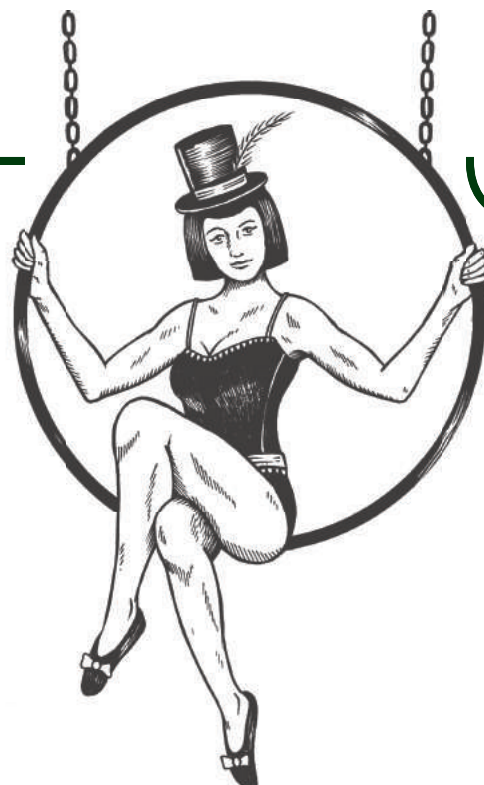
Tagliolino al Pepe con cialde di pecorino e spuma di cacio e pepe

VEH! LA NORMA

€ 10

Ravioli di Melanzana, crema di Ricotta salata e pomodorini confit

PESCE CRUDO



IL CRUDO DI MARE Secondo il mercato	25
GAMBERI BLU Nuova Caledonia, serviti crudi con mango, crema acida, fave di cacao e misticanza con umeboshi	18
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	18
NOCE DI CAPASANTA "BOSTON"	al pezzo 4,5

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

SECONDI PIATTI

L'UOVO ASSOLUTO

€ 14

Uova di Parisi, asparagi, spuma di Pecorino, semplicità e purezza

RICCIOLA HIRAMASA

€ 17

Marinata in salsa Ponzu e servita con funghi Shiitake

TONNO BIANCO

€ 17

Scottato in padella con misticanza di agrumi e salsa teriyaki

TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA

€ 22

Marezzatura extra tipica del Wagyu, sapore intenso del Black Angus
La tagliata viene servita con verdure di stagione a Km 0

SECRETO IBERICO

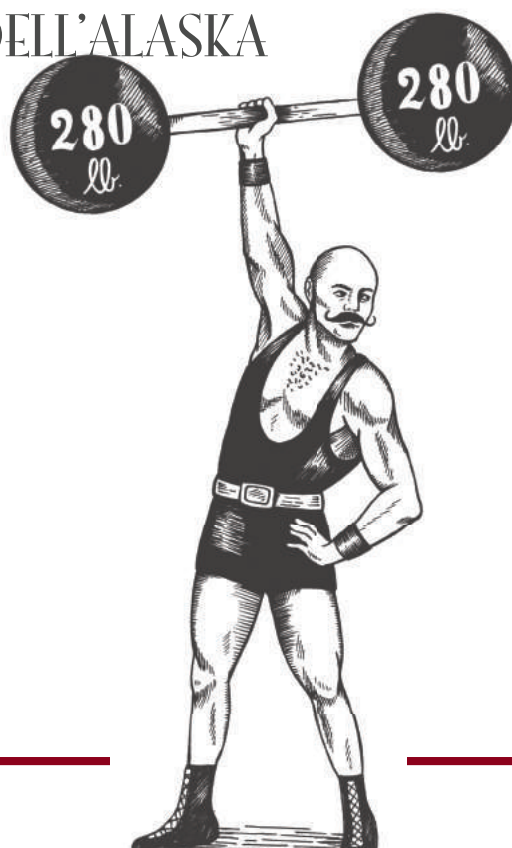
€ 22

Peperoni Piquillo e sedano rapa

BLACK COD – CARBONARO DELL'ALASKA

€ 24

Servito con mashed potatoes
e salsa citrus



DESSERT



IBISCO / CIOCCOLATO / FRAGOLA	€ 6
CIOCCOLATO / AMARETTO / ARANCIA	€ 6
PISTACCHIO / CANNELLA / LIMONE	€ 6
SORBETTO DEL GIORNO	€ 6
BANANA SPLIT	€ 6
ZUPPA INGLESE RIVISITATA	€ 6