

MENU' DEGUSTAZIONE

IL TUO CUORE NEL PIATTO 5 PORTATE 45€

5 PORTATE A SCELTA TRA LE PROPOSTE DELLA CARTA
(ESCLUSO IL GRAN CRUDO DEL GIRONE)
2 ANTIPASTI, 1 PRIMI, 1 SECONDO, 1 DOLCE

IL MIO CUORE NEL PIATTO 7 PORTATE 55€

7 PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF SIMONE NANNINI

IL MENÙ SI INTENDE UGUALE PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

"La cucina di per sé è scienza, sta al cuoco farla diventare arte."

[Gualtiero Marchesi]

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELL'ORDINE. È DISPONIBILE UN MENÙ DEDICATO.

PER GARANTIRE UNA MIGLIORE QUALITÀ ALCUNI PRODOTTI SONO STATI SOTTOPOSTI AD UN ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONSERVATI A -18°C.

ANTIPASTI

L'UOVO VESTITO D'AUTUNNO

UOVO CBT, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI AZ. AGR, CARETTI, FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO DI NORCIA 14

LA NOSTRA TERRA

PATATA AL CARTOCCIO, CREMA DI PATATE E PARMIGIANO REGGIANO,
POP CORN DI PARMIGIANO REGGIANO, ERBETTE DI CAMPO RIPASSATE 12

PROFONDO ROSSO

BATTUTA DI CARNE DI CAPRIOLO "MACELLERIA ZIVIERI" AFFUMICATA CON FOGLIE DI ULIVO,
TARTARE DI BARBIETOLA, VERMOUTH, LAMPONI E CREMA DOLCE DI AGLIO 13

SAPORE DI MARE

ZUPPETTA DI PANE, MOSCARDINI, COZZE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA, BATTUTO DI OLIVE E GEL
DI PREZZEMOLO 13

ABBINAMENTO FUORIPISTA: SAKÈ HATSUMAGO DRY 5

CATALANA DI CROSTACEI...MIGLIORATA

CRUDITÀ DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA E LA LORO MAIONESE, SCAMPI, CAPASANTA,
CANNOCCHIA, GEL DI PEPPERONE ROSSO, GEL DI CIPOLLA CHIPS DI RISO ALLO ZAFFERANO E
SEDANO VERDE 18

PRIMI PIATTI

LE LUMACHINE DI MARE PORCHETTATE

PAPPARDELLA RIPIENA DI MAIALE PORCHETTATO CON GUAZZETTO DI LUMACHINE DI MARE E
CHIPS DI MAIALE 15

I GIARDINI DI MARZIA

TORTELLI DI CARCIOFO ALLA ROMANESCA, PECORINO, CREMA DI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO 13

RICORDI DELL'OLTREPÒ

RISO AL SALTO, LUMACHE "LA LUMACA BOLOGNESE" E FUNGHI PORCINI, SALSA DI CIPOLLA,
NOCCIOLE E GEL DI PREZZEMOLO 15

ABBINAMENTO FUORIPISTA: SAKÈ KUROMATSU KENBISHI 5

IL RISO, IL DELTA E LA SUA MAGIA

RISOTTO IGP DEL DELTA DEL PO "ZANGIROLAMI", COZZE, CANESTRELLI, IL PESCATO DEL DELTA
E LA SUA FOSCHIA (MIN 2 PERSONE) 15

PASSIONE CAVIALE

SPAGHETTI DI GRANO DURO "CARLA LATINI", VONGOLE, SCAGLIE DI CAVIALE, BURRO E LIME 22

MARE E MONTI

RIGATONI "CARLA LATINI" CON FUNGHI PORCINI, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, CARPACCIO DI BRANZINO, POLVERE DI NOCCIOLA E PREZZEMOLO 16

TAGLIATELLE CON RAGÙ 10

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE 13

SECONDI PIATTI

SENTIERI DI MONTAGNA

CERVO CBT MACELLERIA ZIVIERI, FUNGO PORCINO, RIDUZIONE DI VINO ROSSO, FONDO BRUNO E POLVERE DI ERBE AROMATICHE 22

DOMENICA IN FAMIGLIA

COSTINE DI MAIALE AZ AGRICOLA CARETTI, SEDANO RAPA, ERBETTE DI CAMPO, MAIONESE DI POMODORO, POLVERE DI CAPPERO E CROCCANTE DI MIELE DI CASTAGNO 20

DAL PROFONDO DEL MARE

TATAKI DI SCORFANO CON LA SUA RIDUZIONE, ACQUA DI POMODORO E BASILICO 25

GRAN CRUDO DEL GIRONE

GAMBERI ROSSI DI MAZARA, GAMBERI VIOLA, CANNOCCHIA, SCAMPI, CAPASANTA, SARDE, TARTARE DI TONNO E CARPACCIO DI PESCATO 30

VOGLIA DI BBQ

TONNO AL CARBONE, PANZANELLA, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLO E SALSA DI PEPERONE GIALLO BRUCIATO 20

ABBINAMENTO FUORIPISTA: SAKÈ HATSUMAGO DRY 5

FRITTURA MISTA DEL GIRONE 18

CONTORNI

LA NOSTRA GIARDINIERA 5

INSALATINA DI MISTICANZA E MELA VERDE 4

VERDURE CROCCANTI MARINATE CON SENAPE IN GRANI 5

ALTRO

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE CERELIA 2

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 3

COCA COLA (33CL) 3

COPERTO 3