

## Degustazione

### Classici

Battuta di manzo, maionese al curry,  
crumble di acciuga

Spaghettoni ai cinque pomodori,  
origano e pane saporito

Costato di vitellone cotto 30 ore  
alle erbe

Nocciola Recioto e crema di latte  
65 €

### Casa

L'adriatico in chevice con ristretto di  
mango e cerfoglio

### " GAINA SOUR "

Tortello di pasta all'uovo "quaranta rossi"  
vacca burlina e capperi

Mantecato di riso carnaroli, clorofilla,  
gambero di laguna e wermuth

Ricciola, bergamotto e spinaci

Fragola, panna, yuba al fior di latte  
85 €

## Antipasti

Battuta di manzo, maionese al curry,  
crumble di acciuga

24

### " GAINA SOUR "

24

L'adriatico in chevice con ristretto di  
mango e cerfoglio

24

Spuma di patata di Rotzo, moscardino in terra  
cotta, yuzu, vermuth e lievito

24

## Primi Piatti

Spaghettoni ai cinque pomodori,  
origano e pane saporito

20

Lasagna, ragù di volatile e orto

24

Tortello di pasta all'uovo "quaranta rossi"  
vacca burlina e capperi

24

Mantecato di riso carnaroli, clorofilla,  
gambero di laguna e wermuth

24

## Secondi Piatti

Ricciola, bergamotto e spinaci

33

Petto di anatra, foie gras,  
patata e tartufo

30

Costato di vitellone cotto 30 ore  
alle erbe  
(per due persone)

46

Pancia di maiale Re Bianco con  
Cayoun e scalogno dolce

27

## Dessert

Tarte di mela, mandorle, cedro e caramello

14

Nocciola Recioto e crema di latte

14

Fragola, panna, yuba al fior di latte

12

Composta di frutta, yogurt, basilico e  
zafferano

12

Questo supporto è stato stampato per TE a fine cena  
lo puoi portare a Casa come ricordo della serata