

Casa

Dimitri

Degustazione

il menù classici è un percorso goloso di piatti che fino ad oggi hanno contrattistito i nostri menù stagionali e che un pò raccontano la nostra storia

i Classici

Baccalà al vapore, pil-pil e verza

Spaghettone ai cinque pomodori

Costato di vitellone cotto 30 ore

Pane allo zucchero

70 €

Abbinamento vino 30€

ho bisogno di conoscere la storia di ogni alimento devo sapere da dove viene devo immaginarmi le mani che lo hanno coltivato, lavorato e raccolto

Degustazione

il menù Casa racconta la strada che la nostra cucina sta percorrendo mixando, con tatto, prodotti della nostra terra e luoghi anche meno vicino a noi.

il Casa

Insalata di branzino

Lumache nel prato

Fusillone "Km 5" capasanta, testa di seppia e cozze

Riso carnaroli, midollo, bergamotto e prezzemolo

Ricciola rossa, orto e ponzu

Manzo di Burlina peperone e jus

Polline e acetosa

95 €

Abbinamento vino 40 €

Antipasti

Insalata di branzino

30

Mela, lampone, mandarino e fegato grasso

40

Lumache nel prato

30

Scampi, asparagi bianchi e verdi, luppolo,
thè nero

35

Baccalà al vapore, pil-pil e verza

30

Primi Piatti

Spaghettoni ai cinque pomodori

30

Fusillone "Km 5" capasanta, testa di
seppia e cozze

32

Tortello di pasta all'uovo
"quaranta rossi" agli arrosti,
morlacco e porto

32

Riso carnaroli, midollo,
bergamotto e prezzemolo

34

Secondi Piatti

Ricciola rossa, orto e ponzu

40

Agnello, carciofo e primule

38

Lepre, radicchio e alchermes

38

Manzo di Burlina peperone e jus

38

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

35