

Petto di faraona ripieno, funghi e cipollotto	14
Scaloppa di foie gras affumicata, panbrioche, chutney di mango, lime e zenzero	20
Capasanta, friggizello, Philadelphia e arissa	18
Ceviche di ricciola, avocado e platano	16
I nostri scarpinoce, spuma al burro, salvia croccante	14
Gyoza ripieni di coppa di maiale, cipollotto e cavolo cinese salsa sour-chilly	16
Tagliolini, piselli e tartare di gambero rosso	20
Risotto alla pizzaiola, burrata e alici	17
Crudo di tonno, panzanella, bufala e leche de tigre	23
Piovra BBQ, scorzonera, salsa carota arancia e zenzero	23
Maialino da latte, okonomiyaki	23
Petto di piccione rosè, tacos, catalogna e spuma alla carbonara	26
Panè e Coperto	2,5
Aqua San Carlo	2,5

## Degustazione

### Entrée

Uovo croccante, cavolfiore in tre consistenze

Capasanta, friggizello, Philadelphia e arissa

I nostri scarpinoce, spuma al burro, salvia croccante

Controfiletto di manzo, polenta frita, lardo e finferli

### Pre dessert

Crème brûlée, more, gelato alla camomilla

Caffè con piccola pasticceria

50€ a persona

( minimo due persone )

Chiediamo gentilmente di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

Alcune materie prime da noi utilizzate possono subire un processo di surgelazione