

CHI DORME NON PIGLIA PESCI

## Antipasti

<b>CAPASANTA SUBITO</b>	25.00 euro
Capesante nordiche, velluto di topinambur, nocciole tostate, jus di arance amare	
<b>DIVENTO ROSSO</b>	28.00 euro
Gamberi rossi Sicilia, crema di burrata affumicata, polvere di pomodoro e umami, olio al basilico	
<b>IL MIO TRILOGY</b>	25.00 euro
Salmone confit, cremoso di carota & zenzero, salicornia	
<b>NON FARE IL BACCALÀ</b>	25.00 euro
Crostone di polenta saracena, quenelle di baccalà mantecato, cipolla caramellata	

## Primi

<b>ATTACCA BOTTONE...</b>	25.00 euro
Bottoni ripieni patate e prezzemolo, bisque di crostacei, tartare di gamberi	
<b>FOTONICO</b>	25.00 euro
Spaghettoni Benedetto Cavalieri cottura lunga, carbonara di mare allo scorfano	
<b>ADESSO SON CURIOSO</b>	25.00 euro
Mezzo pacchero al burro d'acciughe, cavolfiore e mollica croccante alla bottarga, burro nocciola	
<b>NA COZZA... (meglio se in coppia)</b>	25.00 euro
Risotto mantecato, cozze, pecorino, limone candito e polvere di capperi	

## Secondi

<b>VADO E... TONNO!</b>	28.00 euro
Tataki di tonno rosso, scarola brasata, salsa tobiko	
<b>RICCIOLA</b>	30.00 euro
Trancetto di ricciola, carciofo arrosto, crema di mandorle e limone salato	
<b>SIAMO FRITTI</b>	30.00 euro
Code di gambero e calamari Patagonia fritti, maionese lime e pepe rosa	
<b>DRESS CODE BLACK</b>	30.00 euro
Black code alla brace, salsa cocco&curry, millefoglie di patate	

Lasciatevi consigliare dal nostro personale per il pescato del giorno in vetrina

Per una corretta degustazione dei piatti è sconsigliata la condivisione,  
a cui verrà applicato un supplemento

Segnalateci eventuali intolleranze o allergie, saremo felici di aiutarvi nella scelta



## Antipasti

<b>SIAMO D'ACCORDO?</b>	23.00 euro
Carpaccio di Rubia Gallega leggermente affumicato, ruchetta selvatica e la sua maionese al prezzemolo	
<b>E CHI SE LO PERDE</b>	25.00 euro
Morbido vitello cbt, il suo ristretto, salsa tonnata alla piemontese, capperi fritti	
<b>COLPA DEL GALLO</b>	23.00 euro
Ovetto di montagna da galline boschive, cremoso al parmigiano con tartufo, polvere di porcini	
<b>VIVO E VEGETO</b>	23.00 euro
Primo sale in panko croccante, radicchio scottato al balsamico, miele	
<b>LIBIDINE COI FIOCCHI</b>	25.00 euro
Tartare di manzo al coltello, crema inglese salata, colatura di alici & senape in grani	

## Primi

<b>CHE TOPPERIA</b>	25.00 euro
Spaghettoni Benedetto Cavalieri al ragù di ossobuco e la sua gremolata	
<b>LECCATI I BAFFI</b>	25.00 euro
Mezzo pacchero alla carbonara di Cinta senese (guancia e salsiccia a coltello da maiale nero)	
<b>VENDIMI L'ANIMA</b>	25.00 euro
Risotto mantecato al cavolo nero, delizia cremosa di burrata affumicata, animelle e miso fritto	
<b>LE MIE ORIGINI</b>	25.00 euro
Raviolone di grano saraceno a mo' di pizzocchero, burro di malga, fonduta di casera con chips di verza croccante	

## Secondi

<b>PORGI L'ALTRA GUANCIA</b>	28.00 euro
Stracotto di guancialino cbt, il suo ristretto, polenta taragna morbida	
<b>IO NON SO CHI SIA</b>	28.00 euro
Filetto di cervo altoatesino, ristretto al Lagrein, millefoglie di patate al burro	
<b>PETTO IN FUORI</b>	28.00 euro
Petto di faraona cotta in salsa di arance, radicchio scottato al balsamico, cubo di polenta fritta	
<b>MI É SCAPPATO DAL CILINDRO</b>	28.00 euro
Roll di coniglio farcito, lardo di Cinta senese, morbido di patata americana	

