

CHI DORME NON PIGLIA PESCI

Antipasti

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

Primi

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

Secondi

VADO E... TONNO!	28.00 euro
Tataki di tonno rosso, scarola brasata, salsa tobiko	
RICCIOLA	30.00 euro
Trancetto di ricciola, carciofo arrosto, crema di mandorle e limone salato	
SIAMO FRITTI	30.00 euro
Code di gambero e calamari Patagonia fritti, maionese lime e pepe rosa	
DRESS CODE BLACK	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

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

Primi

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

Secondi

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

