

GLI ASSAGGI

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "NARDIN", BURRO DI NORMANDIA E PANE TOSTATO

€ 6

CAPPASANTA SCOTTATA

con confettura di arance amare

€ 5

GAMBERO KATAIFI

con miele al peperoncino

€ 4

CAVIALE "KALUGA AMUR"

3 gr. circa

€ 8

SCALOPPA DI FOIE GRAS

con frutta secca tostata e scaglie di cioccolato

€ 8

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

crudo San Daniele riserva, chorizo de Bellota, Cecina de Leon

€ 8

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

pecorino rosso di Pienza, toma al tartufo "Trifulin", Roquefort Carles

€ 8

BATTUTA DI MANZO MIGNON

rucola, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico

€ 6

ASSAGGIO DI VITELLO TONNATO

cotto a bassa temperatura con pomodorini confit

€ 7

ASSAGGIO DI GNOCCHETTI AL RAGU' DI SCORFANO

con pomodorini gialli al forno e polpa di ricci di mare

€ 7

LA SORPRESA DELLO CHEF

fatevi suggerire dal nostro personale di sala

PRIMO TEMPO

RISOTTO ALLA MILANESE

con crema di midollo e pistilli di zafferano

€ 14

SPAGHETTI ALLA GRICIA

con pecorino di Pienza, pepe di Sechuan e guanciale croccante

€ 12

GNOCCHETTI AL RAGU' DI SCORFANO

con pomodorini gialli al forno e polpa di ricci di mare

€ 14

SOQQUADRO "VERRIGNI"

pasta trafilata in oro, crema di zucchine, zucchine trifolate e stracciatella

€ 12

RISOTTO AGRUMI E ALICI

mantecato agli agrumi con alici croccanti e crumble di pane agli agrumi

€ 16

SECONDO TEMPO

MAIALINO AL SAINT GERMAIN

filetto di maialino cotto a bassa temperatura,

riduzione di Saint Germain e spinaci saltati con uvetta e pinoli

€ 20

COTOLETTA ALLA MILANESE

carrè di vitello panato in pane Panko e cotto in burro chiarificato

con patate arrostiti

€ 22

LA NOSTRA FIORENTINA DI MANZO

il personale di sala vi informerà sulle pezzature a disposizione

€ 5,5/hg

LOMO DI BACCALA'

crema di piselli, mais soffiato e gelato di stracciatella

€ 20

CAPPESANTE E FOIE GRAS

confettura di arance amare e caviale "Kaluga Amur"

€ 26

DULCIS IN FUNDO

SPUMA DI TIRAMISU

con polvere di pistacchio

€ 7

CREMA CATALANA

€ 6

MOUSSE AL MANGO

e crema di lime

€ 8

BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO

vaniglia e frutta fresca

€ 8

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATINI "CORALLO"

€ 5

...con Rum in abbinamento

€ 10

SI COMINCIA

BATTUTA DI MANZO

rucola, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico

€ 12

GAMBERI KATAIFI

gamberi argentini croccanti, pasta kataifi, guacamole piccante e cialde di mais

€ 12

VITELLO TONNATO

cotto a bassa temperatura con pomodorini confit

€ 12

UOVO 61

uovo cotto a bassa temperatura, crema di ricotta e spinaci,

salsa allo zafferano e semi tostati

€ 14

"SUA MAESTA' IL TOMINO"

tomino piemontese fritto in crosta di pane panko e affumicato al ginepro,

miele al peperoncino

€ 8

