



## *Aperitivi*

Gin Tonic al Pino	.10
Americano Bianco	.10
Negroni al "Cynar"	.10
Gin0°	.10
Calice di Champagne	.14
Calice di Franciacorta	.10

## *San Valentino*

### BENVENUTO DALLA CUCINA

Grissini, burro mantecato alla mandorla e pane a lievitazione naturale

CAPESANTE SCOTTATE, Franciacorta e radicchio rosa

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, salsa al lievito di birra e tartufo nero

SPAGHETTI SPEZZATI, zafferano, astice e caviale

PLUMA DI MAIALE, peperone crusco e pure di patate

PAVLOVA, panna e lamponi

PICCOLA PASTICCERIA

€ 140 a coppia

# A La Carte

MINIMO DUE PORTATE

- CRUDO DI PESCI, CROSTACEI E OSTRICA secondo mercato .45  
CAPESANTE SCOTATTE, Franciacorta e radicchio .25  
BATTUTA DI MANZO, nocciole, maionese acciughe e rapanelli .23
- PASTA E FAGIOLI, crudo di mare e bisque di crostacei .28  
LINGUINA AL SUGO DI PESCI DI SCOGLIO, 'nduja e caviale .26  
RISOTTO ALLA ZUCCA, animelle al marsala e tartufo nero (min. x2) .25
- PESCATO DEL GIORNO, beurre blanc, cavolo rapa e cozze .30  
PLUMA DI MAIALE, peperone crusco e pure di patate .28  
COTOLETTA DI ZUCCA, maionese al tabasco e cipolla bruciata .23

## Dessert

- PAVLOVA, panna e lamponi .12  
GANACHE AL CIOCCOLATO, arancia e gelato alla nocciola .12  
ZABAIONE AL MARSALA, uva, lamponi e crumble di mandorle e tartufo .13

...per i NON amanti del dolce..

2 OSTRICHE PREGIATE E GIN-TONIC .20

COPERTO .5

