

Affettati

COMPONI IL TUO TAGLIERE

Soppressa veneta 4.5 €

Prosciutto crudo dei Berici 7.5 €

Bresaola di Angus 9 €

Jamon Iberico de Bellota 100% 18 €

Formaggi

COMPONI IL TUO TAGLIERE

Camembert, Normandia 7 €

Reblochon, Savoia 7 €

Ovalie, Loira 6 €

Comtè, 18 mesi, Jura 9 €

Comtè, 40 mesi, Jura 11 €

Mothais sur Feuille, Bretagna 9 €

Epoisses de Bourgogne, Borgogna 11 €

Stilton, Derbyshire 8 €

Ostriche

Legris 4 €

Provenienza: Francia / Calibro 3

Gillardeau 6 €

Provenienza: Francia / Calibro 3

Cuvee Prestige 9 €

Provenienza: Irlanda / Calibro 3

Acciughe

Filetti di Acciughe

Catalina Santoña,

Cantabria - Spagna

45gr / 19 €

90gr / 38 €

110gr / 49 €

All'aperitivo

Baccalà mantecato, semi di lino 12 €

Pan brioche, burro e acciughe 7 €

Fritto di pesce 14 €

Hummus 7 €

Spiedino di carpaccio di Manzo 6,5 €

À la carte

Da condividere, in mezzo alla tavola

Creme Brulée di Foie Gras 15 €

Insalata di pomodori 10 €

Salmone, olio all'aneto, uova di trota 16 €

Crudo di ricciola 18 €

Tartare di Fassona 12 €

Prosciutto di Tonno rosso Ikejime 16 €

Per continuare

Spaghetto, porro, aringa e paprika 14 €

Fusillone Pietro Massi, cacio e pepe, scampo e lime 16 €

Tortellini di Valeggio, melanzana e provola affumicata 15 €

Piovra, crema di mais e polvere di sedano rapa 22 €

Tonno tonnato 22 €

Ombrina in olio cottura, thai beurre blanc 20 €

Gnocchi di seppia 18 €

Pollo, senape e timo 16 €

Coperto 3 € | Acqua 2 €

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni. Segnalateci le vostre esigenze prima dell'ordinazione in modo da consigliarvi al meglio. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.