

CENA

Un menu serale ricercato, tra materie prime d'eccellenza e abbinamenti sorprendenti.

TARTARE DI CARNE

Servite su crostone di pane

- Tartare di marchigiana con senape di gione , capperi, cipolla caramellata e tuorlo 18,00
- Tartare di Angus con fonduta di pecorino di fossa e pera al chianti flambata 20,00
- Tartare di chianina con stracciatella di bufala e tartufo nero e polvere di porcini 20,00
- Tartare di scottona nduja cipolla caramellata e ricottina affumicata 18,00

TARTARE DI MARE

- Tartare di tonno, avocado, lime, menta e granella di pistacchio 20,00
- Tartare di spigola, perle al limone e profumo di Gin Mare 20,00
- Tartare di ombrina, mela verde e passion fruit 20,00
- Tartare di ricciola, gazpacho di pomodoro e polvere di olive 20,00
- Tartare di salmone e le sue perle, lime e avocado 20,00

DOLCI

- Tartufo di Pizzo 7,00
- Tartufo al limone 7,00
- Tartufo al pistacchio 7,00
- Nocciola imbottita 7,00
- Tiramisù 7,00
- Crema catalana 7,00