

## ANTIPASTI

### BURRATA E PAPPA

Burratina con Pappa al Pomodoro

### FINOCCHIO E AVOCADO

Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP

### PARMIGIANA ALLA TOMMASO

Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella

### PUNTARELLE E ACCIUGHE

Puntarelle, Acciughe del Cantabrico e Aceto di Borgogna

### CARPACCIO DELLE LANGHE

con Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe

### TARTARE DI FASSONA

Tartar di Fassona Piemontese, Parmigiano "Vacche Rosse" e Rucola Selvatica

### CULATELLO E GRISSINI

Culatello di Zibello DOP e Grissini al Sesamo

### PATA NEGRA DEI NEBRODI

Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi

### TARTARE DI TONNO ROSSO

con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea

### KING CRAB SALAD

con Datterino, Avocado, Basilico di Prà e Olive Taggiasche

### TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO

Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento

## SPECIALI DA CONDIVIDERE

### CARCIOFO GRATINATO

Carciofo d'Albenga Infornato e Gratinato, ripieno di Toma Piemontese

### VITEL TONNÈ

cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria

### CAPASANTA E CAVIALE

Capasanta St.Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale

### COSTINA E PORCINO

cotta a Bassa Temperatura con Fungo Porcino e Tartufo Nero

# LA GIOIA

## I PRIMI

### RAVIOLI DEL PLIN

Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto

### TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO

Tagliolino all'Uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine

### LA NOSTRA CACIO E PEPE

(minimo 2 persone)

Bigoli con Pecorino Romano Crosta Nera stagionato 36 mesi (suggerito con aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +13pp)

### FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA

Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine

### RAVIOLO MODENESE

Tortello Verde, Ricotta affumicata Sarda, Funghi di Stagione al Timo selvatico e Salvia

### GNOCCHETTO ALLO ZOLA E CASTAGNE

Gnocchetto, Gorgonzola Dolce Guffanti e Castagne della Val di Susa

### TAJARIN AL TARTUFO

Tagliolini Freschi e Tartufo Nero

### LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine Monograno Felicetti all'Astice, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine

## I RISOTTI

### RISOTTO ALLA MILANESE

Riso "Azienda agricola Salera" con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi)

### RISOTTO AI PORCINI

Riso "Azienda Agricola Salera", Burro Ocelli e Funghi Porcini

### TARTUFO NERO UNCINATUM 13

In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

Consigliamo due portate per commensale a cena

## SECONDI

### FILETTO

Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico

### COSTOLETTA MILANO

La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro

### CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone)

Chateau di Manzo Biologico Irlandese servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano

### LA TAGLIATA

Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello

### FARAONA E ZUCCA

Petto di Faraona ai ferri glassata con il suo fondo agli agrumi ed accompagnata da Zucca Infornata e Spinacino Spadellato

### RANA PESCATRICE AL BEURRE BLANC

Rana Pescatrice scotatta con Agretti, Pane Infornato e Salsa al Beurre Blanc

### BRANZINO ALLA SANDRINO

Branzino con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primura

### TONNO E FOIE GRAS

Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras ed Erbe delle Dolomiti

### BLACK COD

Con Yuzu, Miso e Bietole ripassate

### UOVO AL PADELLINO

Uova Gratinata su Mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Spinacino e Cipollotto alla Brace

## CONTORNI

CICORIA RIPASSATA 9

PURÈ DI PATATE 10

PATATE INFORNATE 9

ASPARAGI 10

FUNGHI DI STAGIONE 11 / 15

POMODORINI E CIPOLLA 9

SPINACI AL BURRO "BEPPI NOCELLI" 8

INSALATINA VERDE 8

PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15

PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM 16

coperto 5