

Antipasti

Carpaccio di branzino
marinato al gin, pompelmo rosa, crème fraîche e gocce di basilico

24

Gamberi lardellati
scottati alla plancia su panzanella Toscana

20

Scottona battuta al coltello
cipolla rossa di Tropea e puntarelle su midollo arrostito al forno

23

Jamon Iberico de Bellota tagliato a mano
pan brioche, peperone del Piquillo, mozzarella di bufala e polvere d'acciuga del Mar Cantabrico

30

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al pecorino
fave e polvere di guanciaie

22

Ravioli del Plin alle erbe di campo
ragù di ossobuco di vitello, spuma allo zafferano e polvere di liquirizia

25

Spaghettoni di Gragnano
pesto di mandorle, filangé di zuccina trombetta e crumble di lamponi

24

Pacchero "Matt Felicetti"
calamaretti e bottarga

26

Secondi

Pancia di maialino da latte
laccata al miele d'acacia con funghi cardoncelli e fantasie dell'orto

24

Tagliata di Scottona
patate Comasche e verdure tornite

25

Scamone d'agnello
senape antica, formaggio di capra e patate ratte

26

Tentacolo di polpo arrostito
crema di burrata e verdure di stagione

26

Trancetto di tonno al sesamo nero
con cipolla di Tropea marinata su crema di piselli novelli

28

Formaggi

Selezione di formaggi del territorio

20

Chef Indrit Zabzuni

Coperto 4