



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLA MIA CUCINA.

Chef Alessandro Cappotto



Menu l'espressione del territorio

Battuta di Salmerino agli agrumi, bacche di Timut con capperi all'olio, germogli di spinacetti e chips di riso

Casoncelli di coniglio "fondente" con burro nostrano e salvia

Supreme di faraona ripiena servita in camicia di pancetta croccante

Biscotto di mais, panna e crema pasticcera

€ 55.00

Vini esclusi

€ 65.00

Con vini selezionati dalla nostra cantina

(minimo 2 persone)



Menu di stagione

Crema di lattuga, gocce di bufala e dadini di pomodoro confit

Delizie di pasta fresca ripiene di spinacini e filetti di acciuga su crema di patate e scalogno dolce

Duo di coniglio e gambero in crosta di aromatiche con rostì di patate, zucchine e fiori

Big amaretto con crema di liquirizia e lamponi

€ 55.00

Vini esclusi

€ 65.00

Con vini selezionati dalla nostra cantina

(minimo 2 persone)



Menu gourmet

Astice e capesante arrosto su ratatouille di verdure dell'orto

Tagliolini neri con vongole veraci sgusciate e pesto dolce di pinoli e basilico

Trancetto di ombrina all'extra vergine e sentori di malva con chips di verdure

Cheesecake, lamponi e meringa

€ 65.00

Vini esclusi

€ 75.00

Con vini selezionati dalla nostra cantina

(minimo 2 persone)

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura, **dell'abbattimento delle temperature dei prodotti**, e la "Bonifica" di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura, è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità, sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza.