



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, germogli di spinacetti e chips di riso

Casoncelli di capretto al burro nostrano e salvia con la sua riduzione

Supreme di faraona ripiena servita in camicia di pancetta croccante

Biscotto di mais e miglio, panna e crema pasticcera

€ 55.00 a persona
Vini esclusi
(minimo 2 persone)

Abbinamento vini
€ 15.00 a persona



Menu di stagione

Zuppetta tiepida di spinacini e piselli dolci con spuma di bufala e pomodoro confit

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

Lingotto panato di coniglio e gamberi in crosta di aromatiche, crema e fiori di zucchine

Big amaretto, crema di liquirizia, lamponi e pomodoro candito

€ 55.00 a persona
Vini esclusi
(minimo 2 persone)

Abbinamento vini
€ 15.00 a persona



Menu gourmet

Astice e capesante arrosto su ratatouille di verdure dell'orto

Spaghetti neri con vongole veraci sgusciate, pesto dolce di pinoli e basilico artico

Zuppetta di pesce all'extra vergine, patate dolci e finocchietto

Cheesecake, ribes, menta e meringa

€ 70.00 a persona
Vini esclusi
(minimo 2 persone)

Abbinamento vini
€ 15.00 a persona

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 di tutti i 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.