

Le scuderie

ANTIPASTI

Uovo morbido cotto a 62° con fondente di patate, topinambur e spinaci 14

Piovra alla mediterranea 18

Vellutata di zucca con gamberi 16

Tartare di manzo con finta maionese di acciughe, capperi,
salsa tartara e sorbetto di cipolla di Tropea 20

PRIMI

Cuscinetti ripieni di porcini e curry 18
con salsa al Porto invecchiato e funghi di stagione

Gnocchi alla zucca con guanciale e ricotta affumicata 16

Fazzoletto ripieno con carote, rape rosse e parmigiano 16

Pasta fatta in casa con pescato del giorno 20

SECONDI

Seppie alla veneziana 22

Tonno scottato con fondo di carciofi, burro nocciolato 26
salsa calamansi e katsuobushi

Intercosta di manzo con salsa caldereta 24
crema di carote e porro

Polenta e funghi di stagione 18

IL NOSTRO BACCALÀ

16

Una storia di tradizione, tecnica e semplicità.

Il nostro Chef è stato premiato dalla **Confraternita del Baccalà**,
un riconoscimento che racconta la sua passione e la sua
dedizione a questo grande prodotto della tradizione.

Il nostro baccalà nasce da soli tre elementi:

stoccafisso, olio e acqua.

Nient'altro.

Una preparazione essenziale, in cui la tecnica dello Chef valorizza la materia prima e ne esalta la consistenza, la delicatezza e il sapore.

Cremino al cioccolato bianco crumble al cioccolato fondente e sorbetto al lampone e Pinot Grigio	10
---	----

Earl grey mascarpone, frutti di bosco gelato al fior di latte e tè matcha	9
--	---

Tiramisù, a nostro modo	9
-------------------------	---

Dolce cioccolatoso	8
--------------------	---

13