

## Le Entrate

<i>Gamberi Rossi, Burrata, Frutto della Passione e Mandorle</i>	€ 35,00
<i>Scampi, Peperoni, Alghe e Riccio di Mare</i>	€ 35,00
<i>Trota Marinata, Barbabietola, Ravanelli, Robiola e Pistacchi</i>	€ 25,00
<i>“Vitello Tonnato”</i>	€ 28,00
<i>Battuta di Fassona, Acciuga, Mustard Cress e Caviale Disidratato</i>	€ 32,00
<i>Uovo 65°, l’Orto, Parmigiano, Sesamo e Aglio Nero Fermentato</i>	€ 20,00

## I Primi Piatti

<i>Spaghetti di grano duro Aglio, Olio e Peperoncino</i>	
<i>‘Gamberi rossi e Bottarga di Tonno di Mazara del Vallo</i>	€ 25,00
<i>Ravioli di Camembert di Bufala, Coste “Calamari Spillo e Peperoni Arrostiti</i>	€ 25,00
<i>Plin di Coda di Bue “un po’ Piemonte, un po’ Giappone”</i>	€ 22,00
<i>Il Carnaroli, Il Mio Orto e il Salmerino</i>	€ 22,00

## Portate Principali

<i>Astice “Blu” alla Mia Catalana</i>	€ 40,00
<i>Trancio di Pescato alla “Mediterranea”</i>	€ 35,00
<i>“Il Maialino da Latte” ....</i>	€ 30,00
<i>Agnello arrostito in “Bagna cauda”</i>	€ 35,00
<i>Filetto di Vitellone, restrizione al Nebbiolo e Guanciaie croccante</i>	€ 35,00
<i>Selezione di Formaggi d’Alpe del Portale</i>	€ 16,00

## I Dolci

<i>Lamponi e Mascarpone Meringati</i>	€ 12,00
<i>Cioccolato Bianco, Mandorle, Menta e Tamarindo</i>	€ 12,00
<i>Gelato al fiordilatte con Zabaione caldo al Ratafià</i>	€ 10,00
<i>Anche la “Patata” è dolce</i>	€ 12,00
<i>Sorbetti e Gelati</i>	€ 8,00

## MENU’ TRADIZIONE MA...

*Amuse-Bouche*

**Metodo Classico Novecento Pas Dose’ 2012 Contratto**

*Trota Marinata, Barbabietola, Ravanelli, Robiola e Pistacchi*

**Timorasso doc Derthona “Bricco San Michele” 2019 Mariotto**

*Plin di Coda di Bue “un po’ Piemonte, un po’ Giappone”*

**Nebbiolo Langhe doc 2019 G.Alessandria**

*Filetto di Vitellone, restrizione al Nebbiolo e Guanciaie croccante*

**Chateau Musar Rosso Libano 2016 Gaston Hochar**

*Gelato al Fiordilatte con Zabaione caldo al Ratafià*

**Sauternes Cru Classe’ 2018 Chateau Haut Coustet**

**€ 90,00 a persona**

**Degustazione Vini in abbinamento € 150,00**

*Servizio e Coperto € 5,00*

Reg.CE 853/2004 contrassegnati da ‘prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio  
“Per garantire la naturale freschezza e salubrità, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare  
l’apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

