

ANTIPASTI

CAPRESE DI MARE

Gamberi mediterranei, cuore di burrata di bufala e maionese di pomodorini

€ 18,00

SASHIMI

Spigola sotto sale, avocado, sedano ed agrumi

€ 15,00

IL MARE ALL'INSALATA

Composizione di mare al vapore con mentuccia selvatica e ristretto all'aglianico

€ 15,00

PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane, baccalà e provola di Agerola

€ 11,00

COTTA MA NON È

Battuta di carne di Fassona, fonduta di Blu Stilton, nocciola e ricotta secca

€ 11,00

LA QUAGLIA NEL BOSCO

Quaglia scottata, maionese ai porcini, insalatina di erbe e funghi

€ 13,00

CHI HA INCASTRATO ROGER RABBIT

Rollè di coniglio porchettato, carciofo trifolato, polvere di olive e purea di sedano rapa

€ 13,00

PRIMIPiATTI

"TOTAPOTATOES"

Cannolicchi di pasta con totanetti, patate e olive

€ 13,00

IL MARE NEL CUORE

Risotto al basilico, cuori di mare, vongole e lime

€ 15,00

ASTI...CE

Pappardella con astice e tonno fermentato

€ 17,00

REGINA TRIGLIA

Linguine trafilate al bronzo con assoluto di triglia, limone, timo e pistacchio

€ 15,00

COME A CASA

Spaghettoni con conserva di pomodorini gialli, basilico e conciato romano

€ 14,00

ANNI '80

Cannelloncini con polpettine e ricotta di bufalo, coulis di corbarini e basilico

€ 13,00

"MMESCA FRANCESCA "

Pasta mista con fave, piselli, asparagi, caciotta cremosa e pancetta di pelatello

€ 14,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

TUTTO FUMO ED ARROSTO

Vitello arrosto ed affumicato, scaloppa di foies gras, fagiolini e salsa al fruit passion € 20,00

PORK

Maiolino da latte cotto a bassa temperatura, "Puparuole d'o Ciumm" in varie consistenze € 17,00

MONSIEUR AGNEAU

Carrè d'agnello al pane verde con purè di patate ratte, topinambur e salsa al casavecchia € 23,00

PROVARE PER CREDERE

Guanciolo di vitello "sous vide", scagliozzi di ceci, mais, pop-corn e scarole saltate € 18,00

SECONDI PIATTI DI MARE

UN CLASSICO INTRAMONTABILE

La zuppa di pesce secondo "Don Carlos"

€ 23,00

SANDWICH

Tonno scottato con pane cafone, insalatina primavera e salsa allo yuzu

€ 18,00

BOCCA D'ORO

Ombrina al vapore in foglia di bietole, papaccelle e polvere di capperi

€ 19,00

LA SCAPECE IN ALASKA

Carbonaro d'Alaska scottato con salsa e chips alla scapece e fiocchi di latte

€ 21,00

DOLCI

O'CACIO

La nostra selezione di formaggi e confettura di pomodori

€ 13,00

ZUPPA DI LATTE

Cremoso al cioccolato al latte, sablè e salsa di biscotti

€ 7,00

CAMILLA

Torta della nonna con gelato alla mandorla, gelèe di carote, arancia e mousse al mascarpone

€ 8,00

MOUSSE AL CAFFÈ

Mousse al caffè, gelato, meringa all'italiana e salsa arabica

€ 7,00

MOZZARELLA?

€ 8,00

UNA MELA AL GIORNO TOGLIE...

Semifreddo alla mela verde e cremoso al cioccolato

€ 8,00

Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti al trattamento di abbattimento di temperatura per preservarne la freschezza e l'integrità dei prodotti. All'occorrenza potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati che non incideranno sulla qualità delle pietanze, per qualsiasi chiarimenti avvalersi del personale di sala.