

INTRUSIONI D'AUTORE €

*Il Gambero Rosso* 44  
Gambero rosso crudo, panzanella all'agro, caviale e zuppetta di olive di Nocellara

*Seppia all' Arrabbiata...Brace, non Brace* 41  
Velo di Seppia all'arrabbiata, gel di peperoncino affumicato

*La Ricciola* 43  
Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di limone ed asparagi

*Manzo alla Rossini* 40  
Carpaccio di manzo, cremoso di foie-gras, gel di porto e salsa al tartufo

*L'Animella* 40  
Animella di Vitello glassata, fichi secchi, pinoli e spinaci

PASTA MON AMOUR €

*Intrusione d'Estate* 49  
Pasta farcita di coda di bue, chimichurri, mugnaia, sugo d'arrosto e funghi d'estate

*Pasta in zuppa... (min. per 2 persone)* 49  
Pesci cotti e crudi, polpa di limone Sfusato amalfitano, aglio, prezzemolo, crostacei

*I Bottoni* 49  
Pasta cotta fondente in farcia di Provola, Bietola e guazzetto di "Inzimino"

*Lo Spaghetto* 49  
Spaghetto quadrato al burro di alghe, bergamotto, ricci e bottarga

*Raviolo...classico anni '80* 45  
Sfoglia di pasta al parmigiano 36 mesi, burro e salvia, tartufo

SECONDO DESIDERIO	€
<i>La Triglia</i> Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015	54
<i>Branzino alla partenopea</i> Branzino, zucchine in escapepe, acqua pazza e mandorle	54
<i>L'Astice</i> Astice laccato, carciofo arrosto, zabaione al lemongrass	54
<i>Filetto dry Aged</i> Filetto di manzo selezione Ceccatelli, cipollotto, carota e vermouth di Prato	56
<i>Il Piccione</i> Piccione selezione Ceccatelli ai carboni, pepe verde, amarena e porcini	59

Executive Chef

*Rocco De Santis*

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.