



MENU

Antipasti

- Baccalà mantecato, churros di mais e hummus di fagioli neri **15,00**
- Tartare di manzo, caffè, maionese all'estratto di fico e limone, pomodorini gialli semi secchi **17,00**
- Marmo di ricciola, ravanelli marinati, caviale di soia e aria al frutto della passione **14,00**
- Ebiyaki di astice su salsa di cavolo viola **18,00**

Primi

- Risotto rosa, cipolla di tropea, Champagne, ostriche marinate, polvere di alghe **18,00**
- Paccheri con salsa di datterino, burrata e olive **16,00**
- Gnocchi di semolino, salsa scamorza, emulsione alle acciughe e datterini confit **18,00**
- Cappellacci agli scampi, fiori di zucca, vellutata di zucchine e lavanda **20,00**

Secondi

- Piovra in crosta di pomodoro, spuma di burrata, aragostina di melanzane e polenta nera soffiata **26,00**
- Petto d'anatra ai frutti di bosco e zucchine tonde scapece **28,00**
- Controfiletto di manzo, burro al tartufo, bis di carote rosti e patate americane **24,00**
- Rombo in crosta nera, salsa alla salvia, friggitelli e pomodori **26,00**

Dessert della Villa 8,00

Coperto 3,00

