



*Stefano Pinciaroli*

## Antipasti

Carpaccio di cappesante, crema di rafano, sedano rapa, patate affumicate, funghi e polvere di suino	€ 17,00
Mazara del Vallo: crudo di gamberi rossi, finocchio, menta, arancia e frutta secca	€ 18,00
Gateau di baccalà, patate e pomodori confit	€ 16,00
Patè di fegatini mantecato al vin santo con confettura di cipolle rosse e croccante di pane toscano	€ 16,00
Bresaola di cervo nocciole tostate, puntarelle e crema di cicoria	€ 20,00
Tartar del nostro vitello, battuta al coltello, olio evo, sale, erba cipollina	€ 18,00
Giardino di verdure e tartufo	€ 17,00

## Primi Piatti

Cappelletto all'acciuga vellutata al burro salato, garum	€ 18,00
Gnocchi, Polpo, Cacio e Pepe	€ 18,00
Spaghetti al thè matcha astice, bisque affumicata e schiuma di limone	€ 22,00
Fregola, quaglia, mousse di fegato e limone candito	€ 18,00
Pacchero al Farro salsa di arrosto, cipolla, pomodorini e pancetta	€ 18,00
Pomodoro e Basilico	€ 16,00

## Secondi Piatti

---

Tataki di tonno fondo bruno di pesce, topinambur arrosto, caviale di sale e rosmarino	€ 26,00
Spiedino di pesce maionese di soia, salsa barbeque e misticanza	€ 24,00
Panino al Lampredotto e foie gras	€ 24,00
Piccione in 4 modi	€ 26,00
Guancia e Pancia di suino grigio, salsa alle prugne, maggiorana e patate montate all'olio	€ 24,00
Petto d'Anatra, mela, arancia e foie gras	€ 25,00