

CRU DITE' | FATTA DATE

Selezione di Carpacci	p.s.q
Scampi Irlanda	3.5
Mandorla di Mare	3
Ostriche	4/6
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo	3.5
Gamberi Viola di Mazara del Vallo	3.5
Gamberone Blu della Nuova Caledonia	4
Capesantina Nostrana	3
Fasolari di Laguna	2.5
Tartare di Tonno	p.s.q

ANTI PASTI

TERRA

Fior di Malga

Fiore di zucca ripieno alla ricotta di malga e sottobosco con salsa chutney

14

Fassona Tonic

Battuta di Fassona Piemontese (80gr.) servita con stracciatella di burrata di Andria, maionese di nostra produzione al levistico e sfere di gin tonic alla maresina

17

Tataki di Carne

Tataki di Filet mignon alla cenere di melo con burro salato alla nocciola della Langhe, lamponi liofilizzati e olio alla vaniglia

19

All'Italiana

Incontro tra culaccia di Langhirano con pralina di cervo, bocconcini di bufala Campana e la nostra giardiniera

18

ANTI PASTI

MARE

Giallo d'Estate

Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura su gazpacho di pesca noce, pomodorino giallo, basilico e lemongrass

15

Tra Onde e Monti

Tentacolo di piovra arrostito, waffle di patate di Monte Faldo ed erbe aromatiche, stracciatella Sabelli e concassé di datterino

17

Capesanta Gourmet

Capesanta d'alto mare Canadese in crosta dorata con finferli in agrodolce e spuma di salsa olandese

22

Sogno di Mare

La nostra selezione di pesce crudo di giornata, servita in due portate

40

RRR

PRI MI | TERRA

Essenza Tricolore

Spaghetti di Gragnano IGP con pomodoro San Marzano di Nola, burrata Sabelli e crema di basilico Greco

15

Tradizione Moderna

Il nostro gnocco alla "fioretta" gratinato con ragù di quaglia e crema alla mela verde

14

Il Nobile

Raviolo di nostra produzione farcito con Cinta Senese, padellato e profumato al tartufo nero dei Colli Iberici e cialda di Parmigiano reggiano

18

RR

PRI MI | MARE

Laguna Veneta

Spghetto di Gragnano IGP con caperozzolo di laguna, datterino, erba cipollina e bottarga di muggine

18

Fusillo in Equilibrio

Fusillo all'uovo mantecato con un trito di erbe aromatiche e tartare di pesce (servito tiepido)

16

Eleganza di Sapori

Raviolo artigianale farcito con orata di "Barena" su crema di zucchine e spuma leggera di gin agrumato

18

Gluten Free

Pasta di mais, con sughi di stagione

RRR

SECONDI | TERRA

Galletto Amburghese

Galletto Amburghese disossato in doppia cottura,
(20 minuti)

| 17

Filetto di Decumana

Filetto di Decumana cotto alla brace profumato con
polvere di pepe rosa di Sichuan

| 26

Tagliata del "Rocolo"

Scamone di Black Angus USA, sale Maldon, olio Evo,
rosmarino di montagna e patate al forno arrostate.

Razza bovina pregiata allevata in modo naturale con
alimentazione controllata a base di mais, orzo e grano

| 19

RRR

COS TATE

NON PUO' MANCARE

In tutta la nostra carne ai ferri, la nostra polenta brustolà e le nostre patate novelle provenienti dal Monte Faldo arrostate (la nostra tagliata del "Rocolo" viene servita solo con patate)

Fiorentina Prussiana cotta alla brace

Razza bovina tipica della Polonia settentrionale con alimentazione Grass Fed, senza farine animali e senza anabolizzanti

7.5 Etto

T-Bone Black Angus USA Creekstone Farm Prime

Creekstone Farms alleva solo Black Angus 100% USA, senza ormoni né antibiotici, con alimentazione a base di mais e grande attenzione al benessere animale

9.5 Etto

Scottona Sashi Finlandia Grass-Fed

Carne di giovane bovina allevata al pascolo in Finlandia, senza OGM né antibiotici, ricca di marezzatura naturale, tenerissima, saporita e sostenibile

6.5 Etto

RRR

SECONDI | MARCHE

Luce di Branzino

Branzino ai finferli freschi al cartoccio di carta fata

| 17

Rosa di Mare

Tagliata di tonno rosso del Mediterraneo profumata al timo con spuma tonnata e waffle

| 20

Sospiri di Mare e Fuoco

Pesce pescato all'amo (al forno o ai ferri) e il suo contorno (tempo di cottura in base alla pezzatura)

| p.s.q

Grigliata di Crostacei

Grigliata di crostacei con la sua verdura composta da 2 Scampi, 2 Gamberoni Arbutumasa, Seppia alla Romagnola, Aragostella (25 minuti)

| 35

RRR

PIATTI | STAGI SONALI

Croccantezza di Mare

Frittura di calamari di Patagonia e le sue verdure pastellate
(20 minuti)

18

Vitello Prezioso

Picanha di vitello, crema di foie-gras con scaglie di tartufo
nero dei Colli Iberici

25

Riflessi di Anatra

Petto d'anatra su specchio di finferli freschi e frutti di bosco

19

RR

CONT ORNI

Verdure miste cotte di
stagione

| 6

Verdure miste alla griglia di
stagione

| 6

Insalata di misticanza

| 6

Patatine fritte con buccia

| 4

Patate al forno del Monte Faldo

| 5

RRR

MENU TERRA

ANTIPASTO

Fiore di zucca ripieno alla ricotta di malga e sottobosco con salsa chutney

PRIMO

Il nostro gnocco alla “fioretta” di Recoaro gratinato con ragù di quaglia e crema alla mela verde

SECONDO

Medaglione di fiocco di vitello al forno con vellutata alle erbe spontanee e il suo contorno

DESSERT

La nostra crema di sorbetto al cucchiaino

MENU ACQUA

ANTIPASTO

Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura su gazpacho di pesca noce, pomodorino giallo, basilico e lemongrass

PRIMO

Spaghetto di Gragnano IGP con caperozzolo di laguna, datterino, erba cipollina e bottarga di muggine

SECONDO

Cartoccio di branzino con finferli freschi

DESSERT

La nostra crema di sorbetto al cucchiaino

MENU VEGANO

ANTIPASTO

Falafel di ceci accompagnato da maionese vegana
all'arancia

PRIMO

Tortello ripieno alla rapa rossa, patate, erba cipollina e
peperoncini su crema di piselli di Lumignano e
granella di mandorle

SECONDO

Macedonia di Seitan ai sapori dell'orto

DESSERT

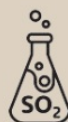
La nostra crema di sorbetto al cucchiaino

(si può scegliere anche una sola pietanza)

ALLERGENI

Nel nostro ristorante facciamo il massimo per garantire la qualità e la sicurezza dei nostri piatti. Tuttavia, a causa della presenza di allergeni nei nostri ingredienti, non possiamo garantire l'assenza di tracce di sostanze allergeniche.

Invitiamo i nostri ospiti con allergie o intolleranze a informare il nostro staff prima di ordinare, affinché possiamo assisterli nel scegliere il piatto più adatto alle loro esigenze.



We take great care in ensuring the quality and safety of our dishes. However, due to the presence of allergens in our ingredients, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens. We kindly ask guests with allergies or intolerances to inform our staff before ordering, so we can assist them in selecting the most suitable dish for their needs
