

La cucina degli ingredienti

2016 *Topinambur ...* € 28,00
Come un carciofo

2018 *L'altro Fiore* ••••• € 30,00
Fiori di zucca, mozzarella di bufala e alici

2012 *Anguilla* • € 28,00
Spuntature d'anguilla, polenta taragna e aceto

2006 *Carbomare* ••• € 30,00

2015 *Pane, burro, alici...* ••••• € 28,00
i Ravioli

1995 *Amatriciana* •• € 28,00

2014 *Ajo e ojo* ••••• € 34,00
Gamberi rossi, limone, menta e pecorino

2015 *Agnello Dop* ••••• € 41,00
Cavolo nero e salsa brodettata

2017 *Piccione* ••••• € 47,00
Uova fragola e castagne

2017 *Coniglio grigio* • € 45,00
Nocciole e tartufo nero

Gli ingredienti della cucina

2018 *Crudo di Marango* ••• € 28,00
Sedano rapa, plancton, parmigiano al whisky 16y e profumo di tartufo bianco

2015 *Carpaccio di Triglia* • € 31,00
Castagne, melagrana, rosmarino e pepe verde

2017 *Finta bresaola* ••••• € 28,00
Rape rosse, misticanza e balsamico tradizionale

2009 *Polpo scordato, maionese sbagliata* • € 31,00
Lampone e mela verde

2018 * *Ravioli d'oca al vino rosso* ••••• € 30,00
Castagne e melagrana

2018 * *Risotto* ••• € 35,00
Zucca, curcuma, animelle di vitello al verde e nocciole

2018 *Ravioli di zucca mantovana* ••••• € 70,00
Plancton e tartufo bianco

2018 *Tagliolino al burro* ••••• € 70,00
Alghe, brodo di cappon, uovo in camicia e tartufo bianco

2018 *Rombo & Black Mugnaia* ••••• € 68,00
Lime nero, aglio nero e caviale siberiano

2018 *Triglia* ••••• € 41,00
Pere, bacche di Maqui, cuoricini d'anatra e cime di rapa

* *Guarnizione di tartufo bianco* € 25,00

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e Molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia