

## Antipasti

Culatello selezione antichi produttori di Zibello DOP	€ 15,00
Uovo cremoso, scampi, crema di zucchine e riccio di mare	€ 18,00
Tartare di tonno su gelatina di pomodoro e fiori di ibisco con gelato alla senape	€ 16,00
Capesante brasate, zucca, tartufo e guanciale croccante	€ 18,00
Triglie a beccafico con insalata siciliana	€ 16,00
Gamberi in tempura di nocciole Piemonte con sorbetto al Campari e arancia	€ 14,00
Gamberi rossi crudi di Santa Margherita, patata viola, mandarino e burrata	€ 18,00
Scaloppa di foie gras al frutto della passione e pan brioche	€ 18,00
Tonno di coniglio di Carmagnola con carciofini e pomodorini	€ 14,00
Uovo croccante, fonduta al Montebore, asparagi e guanciale croccante	€ 14,00

Il pesce fresco varia secondo le disponibilità del mercato

Si fornisce su richiesta anche menù per Celiaci

Il pesce servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

In base alla norma n° 1169/2011, in questo ristorante sono presenti alimenti allergeni. Si prega di rivolgersi al personale per informazioni e per una presa visione dei suddetti.

## Primi Piatti

Risotto con seppie di Chioggia e piselli (minimo 2 persone)	€ 16,00
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, crostacei, calamari, riccio di mare e bottarga	€ 18,00
Agnolotti* al tocco	€ 14,00
Raviolini* del plin ripieni di fonduta al Montebore su crema di asparagi e guanciaie	€ 14,00
Tortelli* di rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico	€ 16,00

## Secondi di carne

Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e funghi	€ 25,00
Maialino da latte laccato, albicocche e wasabi	€ 20,00
Fassone piemontese al Timorasso in crosta di nocciole e crema di patate	€ 20,00

## Secondi di pesce

Filetto di pescato del giorno, vongole, verdure dell'orto e asparagi	€ 25,00
Baccalà confit su crema di piselli e scarola, verdure condite con olio all'acciuga e crumble all'aringa fumè	€ 25,00
Filetto di Tonno al caffè, crema di topinambur e foie gras	€ 25,00