

DEGUSTAZIONE “DALLE ORIGINI A OGGI”

ANTIPASTO A SCELTA

PESCHETTE DI PARMIGIANO

Pasta frolla di parmigiano con confettura di pomodori verdi e basilico

TORTELLI AL PROFUMO DI MARE

Tortelli fatti a mano con spirulina, baccalà, topinambur e cardamomo

PALLONCINI “CARBONARI”

Bottoncini fatti a mano ripieni di salsa carbonara e polvere di guanciale

SECONDO A SCELTA

PREDESSERT

DOLCE A SCELTA

60

Con abbinamento un calice di champagne

70

VERTICALE DI CARBONARA

Carbonara 2020

Carbonara 1994

Carbonara 1944

40

I PERCORSI

A scelta dalla nostra carta

“PETIT”

Antipasto - Primo o Secondo - Dolce

30

“MOYEN”

Antipasto - Primo - Secondo - Dolce

40

“RICHE”

2 Antipasti - Primo - Secondo - Dolce

50

“VEGETARIANO”

Quattro portate a scelta dello chef

40

PER COMINCIARE

Uovo ripieno

Uovo ripieno di tartufo bianco con scaglie di tartufo nero 13

Abbin. Vino - Prosecco Brut 2018 **Abbin. Acqua** - San Pellegrino

Tartare Piemontese

Tartare di fassona piemontese con spuma di grana e cialda di pomodoro 15

Abbin. Vino - Barbera d’Alba **Abbin. Acqua** - Panna

Russian Ebi

La mia famosa insalata russa con Gamberi rossi di Mazara del Vallo 18

Abbin. Vino - Roero Arneis **Abbin. Acqua** - Kuromatsunai

“Un brodo del cavolo magico”

Brodo cambia colore di cavolo viola, parmigiano e mango 14

Abbin. Vino - Pinot Grigio Ramato **Abbin. Acqua** - San Pellegrino

“Al maccarello non far sapere...”

Finto risotto con maccarello marinato, pere e pecorino romano 18

Abbin. Vino - Sylvaner **Abbin. Acqua** - Aur’a

Bosco incantato

Gnocchi di calamari, crema di patate affumicata e tartufo nero 14

Abbin. Vino - Schioppettino **Abbin. Acqua** - Hildon

Da Instabul a Mykonos passando per Cuba

Kebab manzo e pollo con cavolo viola e cocco 13

Abbin. Vino - Muraie **Abbin. Acqua** - BLK

PRIMI PIATTI

Palloncini “carbonari”

Bottoncini fatti a mano ripieni di salsa carbonara e polvere di guanciale 18

Abbin. Vino - Cremant de Bordeaux **Abbin. Acqua** - Perrier

“Il Bolognese”

Agnolotti fatti a mano con ripieno bolognese, tartufo nero e pistacchi 18

Abbin. Vino - Ciliegiole **Abbin. Acqua** - Iceberg Water

Capellini in brodo umami

Capellini fatti a mano in brodo di kastuobushi e alga konbu 17

Abbin. Vino - Muraie **Abbin. Acqua** - Elsenham

Tortello al profumo del mare

Tortelli fatti a mano con spirulina, baccala, topinambur e cardamomo 18

Abbin. Vino - Chardonnay **Abbin. Acqua** - Chateldon

SECONDI PIATTI

Spigola Rosè

Spigola alla francese con brodo denso di lamponi e vetro di patata viola 24

Abbin. Vino - Zibibbo **Abbin. Acqua** - Panna

Ombrina e uva fragola

Mosaico di ombrina, cavolo viola, uva fragola e champagne 26

Abbin. Vino - Nosiola **Abbin. Acqua** - BLK

Agnello con carciofi al quadrato

French rack di agnello a scottadito con crema di topinambur e carciofi 22

Abbin. Vino - Chianti **Abbin. Acqua** - Chateldon

“Matrimonio tra quaglia e fenicottero”

Quaglia in doppia cottura, gamberi, zenzero, chips di cavolo nero, salsa ponzu 22

Abbin. Vino - Primitivo **Abbin. Acqua** - San Pellegrino

PER FINIRE...

Tiramisù delle piramidi

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, amaretti e caviale di menta 10

Abbin. Vino - Whisky **Abbin. Acqua** - Perrier

Sfera di Sacher

Una sfera di Sacher con corallo di albicocca 14

Abbin. Vino - Rhum **Abbin. Acqua** - San Pellegrino

Cheesecake dipinto

Cheesecake ai frutti di bosco 8

Abbin. Vino - Nektar **Abbin. Acqua** - Vichy Catalan 1881

“Poire en Rouge”

Pera cotta al vino rosso con gelato al cardamomo ed anice stellato 12

Abbin. Vino - Ben Rye **Abbin. Acqua** - Abatilles