






ANTIPASTI

- Insalatina 7/20** Insalatina rampunzel, topinambur, pak choi, basilico rosso € 12,00
stellaria, romice sanguineo, fiori eduli, cialda di amaranto, katsuobushi ☒
salsa teriyaki
- Fonduta di champchevrette** ☒, cialda di segale, gelato all'olivello spinoso € 17,00
- Tartare di manzo** capperi di Pantelleria, tobiko, salsa di arancio, insalatina € 18,00
di erbe selvatiche ☒, pane tostato
- Capasanta*** scottata, salsa di melone, sesamo nero, sorbetto di sedano ☒ € 17,00
- Polipo*** croccante, crema di ceci, polvere di rosmarino, limone salato ☒ € 17,00
- Caponata** alla trapanese ☒ € 10,00





PRIMI PIATTI

- Tortelli*** di grano saraceno brasati, farciti di erbe selvatiche, ricotta € 17,00
di pecora, purea di fichi fermentati, limone salato, centrifuga di porri
- Cappellacci*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina), ai 4 pomodori (affumicato, € 17,00
acqua di pomodoro, confit, pumarola) acqua di parmigiano, ricotta,
cipollina, caviale aringa)
- Tortelli al plin ai tre arrosti**, latte di tartufo € 18,00
- Rigatoni "Senatore Cappelli"** ripieni di ragù d'anatra mantecati al € 18,00
parmigiano e timo, gel di scalogno, riduzione di vino rosso, foie gras
d'anatra ☒
- Spaghettoni "Benedetto Cavalieri"** tartare di gamberi* di Mazzara del € 18,00
Vallo, granella di pistacchio di Bronte, crema di burrata ☒ (17 min cottura circa)

SECONDI PIATTI

Tomahawk di manzo Irlandese , maionese al rafano, spicchi di patate pak choi  (circa 1,200kg)	€ 50,00
Maiolino da latte in porchetta , tartufo nero, crema di sedano rapa, chips di topinambur 	€ 23,00
Carrè d'agnello , salsa di rapa rossa e cetriolo pickles, caprino 	€ 23,00
Millefoglie di filetto di branzino* , crema di broccoli, giardiniera di verdure di stagione 	€ 23,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele 	€ 16,00

DESSERT

Sfera al cioccolato Valhrona al 72% ripiena al gelato al cranberry, frutti di bosco, brownies, salsa calda di cioccolato dulcèy 	€ 9,00
Tortino al cioccolato , cuore di crème brulée alla vaniglia, crumble, gelato alla noce (10 min di cottura)	€ 9,00
Mini cake: pan di spagna, zabaione, amaretti, filetti di mandorle, panna montata	€ 9,00
Rivisitazione della cassata siciliana , salsa cioccolato al ginepro calda 	€ 9,00
Sangria di ciliegie ai fiori di sambuco , meringhe, gelato al pino mugo 	€ 9,00
Gelato del giorno 	€ 6,00

Coperto e il nostro pane* fatto in casa €3,00 -

Acqua Microfiltrata € 3,00 - Acqua Lurisia naturale e gasata € 3,50 -

Acqua Lurisia naturale e gasata 0,50l € 2,00 - Caffè €2,50



prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)

* per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati