

## À la carte

*La scelta à la carte comprende almeno due portate salate.*

*Non sono previste le mezze porzioni.*

*Il coperto di 5€ comprende pane e grissini fatti in casa, piccolo benvenuto e servizio.*

### ANTIPASTI

Biscuit financier, burro di malga montato alla mandorla, acciughe polvere di capperi e limone fermentato (Bohème) 24

Capesante al burro di cacao, fragole, yuzu e pepe rosa 24

Battuta di manzo, midollo affumicato, ostrica, salicornia e scalogno in agro 24

Lumache alla bourguignonne in guscio edibile, salsa all'aglio dolce e spugna al prezzemolo 24

Parmigiana di melanzane 24

### PRIMI

Mezzo pacchero Fracasso alla busara, scampi e paprika affumicata 28

Tubetti di pasta all'uovo, soffice di patate, essenza di canocchie della Laguna, cozze Mitilla e 'nduja 26

Tortelli ripieni di rombo, bottarga di caviale, cacio e pepe Timut 26

\*Gnocchi al ragù di diaframma in punta di coltello alla bolognese 22

\*alternativa vegetariana con salsa ai cinque pomodori

### SECONDI da accompagnare ai contorni di verdure

Chateaubriand di tonno rosso Balfegò, emulsione di funghi shiitake al rafano e umeboshi 35

Filetto di vitello Bio cotto al punto giusto, la vera salsa di tonno, tuorlo sodo, capperi e acciughe 35

Bianco di branzino, chorizo, seta di calamaro e fiori 35

Carciofo alla giudia, chips di topinambur e grana Opera 20

### CONTORNI

Purè affumicato 7

Zucchine alla scapece 7

Fagiolini in casseruola 7

## DOLCI

Rosa mantovana e salsa zabaione 12

I ♥ gianduia 12

Cheesecake esotico: cioccolato al latte di mandorla, liscis e croccante di cornflakes e nocciole 12

Tiramisù 12



*Troverai nel menù cartaceo gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente.*

*Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.*