

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 (Boheme) 24

Uovo 5:10, caviale, olio all'erba cipollina e soffice di patata al porro dolce 24

Sgombro fiammato, kombucha al cedro, gazpacho di peperoni verdi e citronette all'olio del Garda 24

Capasante 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

Quel che resta di una capasanta: spaghetti tiepidi ed emulsione di capasanta al burro infuso < nel suo guscio 26

Mezzo pacchero alla busara, crudo di scampi e paprika affumicata 28

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

Risotto Meracinqe, mascarpone e tartufo estivo (minimo due persone) 28

*con tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo +12

Tortelli ripieni di rombo, bottarga di caviale, cacio e pepe Timut (Tosca) 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

Suprema d'anatra, riduzione al recioto della Valpolicella, ciliegie, mandorle e timo serpillio 30

Bianco di branzino, chorizo, seta di calamaro e fiori (Barbiere di Siviglia) 35

Carciofo alla giudia, chips di topinambur e grana Opera 20

CONTORNI

Purè affumicato 7

Caponata alla siciliana 7

Zucchine alla scapece 7

Friarielli ripassati 7

DOLCI

Helvetia 2.0: mandorle, zabaione e cioccolato fondente (senza glutine) 12

I ♥ gianduia 12

Cheesecake esotico: cioccolato al latte di mandorla, licis e croccante di cornflakes e nocciole (Aida) .12

Tiramisù 12

Sorbetto al sambuco e lamponi 10

Degustazione di 5 Formaggi, mostarda e confettura 22



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.