

classico

AL-AIMO

CAPPUCCINO DI SEPPIE AL NERO

OPPURE

CAPPUCCINO MURRINA

PANE, OLIO E LATTE DI DENTICE

NAPUL'È

dedicato ad Alfonso Mattozzi

OPPURE

CANNELLONE CROCCANTE DI RICOTTA E MOZZARELLA
CON PASSATA DI POMODORO

TAGLIOLINI AL FUMO
CON SCAGLIE DI TUORLO D'UOVO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, LIQUIRIZIA
E CHORIZO CON CONSOMMÉ DI ASPARAGI

BATTUTA DI VACCHETTA PIEMONTESE
AL TARTUFO NERO

OSSO ALLE ERBE

OPPURE

MOECHE IMBOTTITE E FRITTE

MAIALINO DA LATTE
E COSTINE DI MORA ROMAGNOLA ARROSTITE
CON COLATURA DI POMODORO E PURÈ DI FAVE AL BASILICO

FEDE

MOZZARELLA DI MANDORLE
OPPURE
CIOCCOLATO, NOCCIOLA E CAFFÈ

225.00 EURO

max

MARE MEDITERRANEO

RICOTTA D'UOVO CON CREMA D'OSTRICHE
CAVIALE, ASTICE CRUDO E ASPARAGI

INSALATA CROCCANTE DI CUORE DI SCOTTONA

RAVIOLI CONCENTRATI DI MANZO E ORTAGGI
IN BRODO

PACCHERI CON POLPO, PATATE
E LATTE DI CODA DI ROSPO

ARANCINO FRIABILE

ROMBO CON NOCCIOLE, CAPPERI E CAFFÈ

FOCACCIA VENEZIANA
ALLA BARBABIETOLA E ROQUEFORT

CONIGLIO CON SALSA ALLE SPEZIE
PURÈ AL COCCO E FAGIOLINI AL BASILICO

OPPURE

PICCIONE ARROSTITO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
CON KUMQUAT E WAFER DI FEGATINI

RAF- BARBARO

ILLUSIONE (GIOCO AL CIOCCOLATO 2019)

OPPURE

PAN DI SPAGNA ALL'OLIO DI NOCELLARA
CON MERINGA DI CECI AL POLLINE
E GELATO DI CAMOMILLA E LUPPOLO

225.00 EURO

raf

BURRATA DI SUCCO DI POMODORO
CON ORTAGGI DI PRIMAVERA

NUDO E CRUDO DI PESCE E CARNE

UOVO CROCCANTE ALLA VENTRESCA DI TONNO

FETTUCCINE DI RISO NERO CON ASPARAGI
BOTTARGA E SALSA DI SGOMBRO

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE
SCAMPI E GELATO DI CARCIOFI

SFOGLIATELLA DI LASAGNA ALL'AMATRICIANA

BISCOTTO DI TRIGLIA
CON ZUCCHINE AL BASILICO
E CREMA DI RICCI DI MARE

FORMAGGIO DI PISELLI E DI BARBABIETOLA

COSCIA D'AGNELLO ARROSTITA
CON PURÈ ALLA CURCUMA

OPPURE

ROGNONE GRIGLIATO
CON SORBETTO DI SENAPE ALL'ESTRAGONE
E INSALATA DI FINOCCHI

"AFTER EIGHT" DI SPINACI E LIQUIRIZIA

NUVOLA DI ZABAIONE

OPPURE

MILLEBRICIOLE CON CREMA AL CURRY
E FRAGOLE

225.00 EURO

I MENU DEGUSTAZIONE...

VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.
È ANCHE POSSIBILE SCEGLIERE FRA I PIATTI DEI TRE MENU:

3 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 135.00 EURO

4 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 170.00 EURO

5 PIETANZE PER OGNI PERSONA: 200.00 EURO

· PIETANZA CHE NON PUÒ ESSERE SERVITA
AL DI FUORI DEI MENU DEGUSTAZIONE