

ANTIPASTI

LA LINGUA

di manzo salmistrata alla brace, salsa verde, cipolle e marsala

18

LE COZZE

agretti e Grana Padano

18

L' UOVO

in cocotte leggermente gratinato, crema di patate, funghi e fegato grasso d'oca

20

L' ALLEGRA

cuore di carciofo sott'olio, insalata orientale con uova di quaglia
sotto cenere e mango

17

PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

tiepido, erba cipollina limone e caviale

30

GNOCCHETTO SARDO

ai ricci di mare, vongole e bottarga

18

IL RISOTTO

al basilico, gamberi viola di Sanremo e bisque di crostacei

20

IL FUSILLO

al ragoût di cavallo marezzato e tartufo nero

18

SECONDI PIATTI

LO SCORFANO

al forno, peperoni dolci, burrata e la sua salsa saporita

25

LA TROTA IRIDEA DELLA TASMANIA

alla brace con albicocche, cipollotto ed erbe aromatiche

28

L'ORATA

in padella, con purea di piselli, germogli e cedro candito

25

L' AGNELLO

costolette croccanti, arachidi e asparagi bianchi

22

1985

il filetto

20

DOLCI E ALTRO

BAGOSS

18 mesi

8

FORMAGGI DI CAPRA

con pane al cioccolato e nocciole

8

TARTE TATIN

di pesche gialle con gelato al fior di latte e cannella

8

NOCCIOLA

ghiacciata con amarena e cioccolato

8

CROCCANTE IN CREMA

con riduzione di arancia Sanguinello e Malvasia bianca

8

TORTA DI RICOTTA

confettura di more e menta

8

GELATI & SORBETTI

8

DOLCI E ALTRO

BAGOSS

18 mesi

FORMAGGI DI CAPRA

con pane al cioccolato e nocciole

TARTE TATIN

di pesche gialle con gelato al fior di latte e cannella

NOCCIOLA

ghiacciata con amarena e cioccolato

CROCCANTE IN CREMA

con riduzione di arancia Sanguinello e Malvasia bianca

TORTA DI RICOTTA

confettura di more e menta

GELATI & SORBETTI