

Per cominciare

Fiori di zucca	16
croccanti in crosta di panko, ricotta di bufala, tartufo nero estivo	
Il carpaccio di bue	20
carpaccio di bue, scampi, maionese, ponzu, crescione	
Il Prosciutto Veneto DOP	16
Riserva 24 mesi - "Attilio Fontana" - Montagnana	
Il polpo	18
polpo arrostito, burrata, julienne di ortaggi	
Il crudo	38
scampi, gamberi rossi e blu, mazzancolla, canocchia, capasanta, carpaccio di lampuga, tartar di tonno, sepioline	
L'insalatina estiva	14
valeriana, rucola, mango, carote, basilico e lime dressing, mandorle	

Primi Piatti

Il risotto <i>min. 2 persone</i>	22
al limone, polvere di capperi, crudité di gambero rosso	
Le pappardelle	16
pasta fresca all'uovo con cinghiale e crumble di Parmigiano	
Gli gnocchi	16
di patate ripieni di ortica, anitra, Asiago e tartufo nero estivo	
Lo spaghettone	24
di Gragnano con vongole, lime e bottarga di muggine	
I tortelli	18
di melanzane, salsa di datterini, Parmigiano e basilico	

Secondi Piatti

Lo stinco di agnello cotto a bassa temperatura, salsa di yogurt alle erbe, friggirelli	25
La steak tartare di manzo, servita con pane e burro	30
La pluma di maiale iberico, patate novelle, chutney di mango, pecorino	28
Il tonno trancio di tonno scottato, melanzane, burrata e datterini	25
Rombo o branzino al forno per due persone	75
I formaggi selezione di formaggi e confetture	22

Dalla Griglia

Tutti i piatti sono accompagnati da patate al forno e verdure alla griglia

La Costata vacca Nera del Baltico - 55 gg dry aged - 7 hg ca.	55 / kg
La Fiorentina* vacca Nera del Baltico - 55 gg dry aged - 1,2 kg min.	60 / kg
Lo Chateaubriand* cuore di filetto di manzo, salsa bernese	60
Il Tomahawk di Black Angus* Jack's Creek, Queensland, Australia - 1,2 kg min.	90 / kg
Il Tomahawk di Wagyu* Oakey, Queensland, Australia - 1,2 kg min.	140 / kg

*consigliato per due persone