

LA CUCINA

PER COMINCIARE

TERRINA DI PATATE, PORRI, PECORINO E PEPE	9,00 €
TARTÀRE DI SALMONE, TARASSACO, RAVANELLI, COMPOSTA DI ARANCE E SESAMO.....	13,00 €
UOVO POCHÈ ALLA PUTTANESCA E MORBIDO DI PATATE	10,00 €
VITELLO TONNATO, MAIONESE DI PISELLI, LATTUGA BABY E ACCIUGHE.....	12,00 €
CULATTA 18 MESI, SEDANO CROCCANTE E NESPOLE	12,00 €



LA PASTA

FREGOLA, CREMA DI ASPARAGI, FRUTTI DI MARE E LIME	16,00 €
LINGUINE "VICIDOMINI", CACIO, PEPE E FAVE	14,00 €
RAVIOLI DI FASSONA ARROSTO, CAROTE ALLO ZENZERO E CRESCIONE D'ACQUA	14,00 €
RISOTTO ALLA MILANESE, BURRATA E SALSAICCIA DI BRA	16,00 €
TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA, AGLIO OLIO E PEPPERONCINO, ALICI E PANE AL LIMONE	15,00 €

L'ORTO

PATATE ARROSTO	6,00 €
BROCCOLO ROMANESCO AOP, ACCIUGHE E MANDORLE.....	7,00 €
ASPARAGI, UOVA E PANCETTA.....	8,00 €
INDIVIA BELGA, CECI SECCHI E AGRODOLCE AL PEPPERONCINO.....	7,00 €



— I DOLCI —

TORTINO FONDENTE ABINAO 85%, GELATO AL CASSIS E BASILICO.....	8,00 €
GAZPACHO DI CILIEGIE, PAN BRIOCHE, MENTA, COCCO E SESAMO.....	7,00 €
CHEESE CAKE DI PRIMA, FRAGOLE E MANDORLE.....	8,00 €
CIOCCOLATO BIANCO, SFERA CROCCANTE, NESPOLE E TIMO.....	8,00 €
TIRAMISÙ DI PRIMA.....	7,00 €
SELEZIONE DI GELATO DI PRIMA	6,00 €

ALCUNI PRODOTTI FRESCI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.