

Antipasti

Zucca, dolce toma di capra, nocciole e songino	€ 16
Uovo “Latarò”, guanciale al sale di Cervia e cialda ai cereali	€ 16
Triglia, pesto mediterraneo, cavolo nero e ricotta di bufala	€ 18
Cappasanta, bok choi e cavolfiore	€ 18
Crudo di pesce	€ 18

Primi Piatti

Maccheroncini al torchio, broccoli e burrata affumicata	€ 16
Gnocchi al ragoût di coniglio, fondo bruno ed olive taggiasche	€ 16
Perle di ricotta, carciofi, scampi e mandorle	€ 18
Spaghettone di semola, ricci di mare e caviale di aringa	€ 21
Risotto “Gli Aironi”, erbe balsamiche, cozze, vongole e ginepro	€ 18

Secondi

Vitello, bietole, salsa alle noci, briciole di pane e pecan	€ 24
Ricciola alla puttanesca e topinambur	€ 24
Calamaro, insalata riccia, salsa al curry e limone nero	€ 24
Baccalà al somacco, schiacciata di patate e wasabi	€ 24

Dessert

Tenerina al cioccolato, gianduja e pere allo zafferano	€ 9
Mascarpone, pistacchio, caramello e riso soffiato	€ 9
Percorso del caffè	€ 9
Meringato al cocco e frutta di stagione	€ 9