



SURF AND TURE

Tartare di gambero rosso e crudo di magatello piemontese, stracciatella, lime e menta.
In abbinamento Zibibbo "Quattro Quarti" Cantine
Ermes 27

ANTIPASTI

Calamaro bianco e nero 16

Calamari scottati al nero di seppia, salsa tzatziki (4-7)

Gamberi al Campari 17

Gamberi marinati al Campari, maionese alla barbabietola (2-3-4-12)

Polpo, ananas alla griglia e latte di cocco 20

Polpo in doppia cottura, ananas alla griglia, maionese al latte di cocco (-7)

La Tartare 17

Tartare di fassona, maionese al cappero, uovo di quaglia e zeste di limone (3)

Selezione di salumi dell'Oltrepò 15

Salame, coppa, pancetta 18 mesi, giardiniera dell'orto (1-3-10)

PRIMI PIATTI

Puglia mia 22

Orecchiette fresche, vongole veraci, cime di rapa e taralli al finocchio sbriciolati (1-12-13)

Fregola Sarda ai frutti di mare 20

Fregola Sarda ai frutti di mare (1-2-4-13-14)

Fusilli e scampo 25

Fusilli di gragnano, datterino giallo, stracciatella e tartare di scampo (1-2-4-7)

Il raviolo di magro 18

Raviolo dello chef ripieno di ricotta e borragine, burro salvia e salsa di reggiano 36 mesi (1-3-7)

Fettuccine del Pilota 17

Fettuccine all'uovo con mousse al formaggio, tuorlo d'uovo e prosciutto crudo croccante (1-3-7)

Risotto carnaroli e asparago 18 - *minimo per 2 persone*

Riso Carnaroli "Cascina Speziana", asparago pugliese, mandorle al burro, crescita (1-7-8)





SECONDI PIATTI

Pescato del giorno a modo nostro 26 *(in base alla tipologia di pesce disponibile)*

Il nostro fritto 25

Gamberi, calamari e scampi *(1-2-4-14)*

Baccalà mantecato 20

Baccalà mantecato, crema alla barbabietola, granella di nocciola *(4-7-8)*

Salmone selvaggio affumicato sockeye 24

Tartare di salmone selvaggio, avocado, erba cipollina, salsa teriaky *(1-4-6)*

Le Tagliate 22

Tagliata di Angus argentino o picanha galiziana *(in base alla disponibilità)*

Il tonnato 18

Magatello di vitello rosè, salsa tonnata con acciughe, capperi, tonno EVO e uova sode *(4-3)*

Cotoletta alla milanese (orecchia d'elefante) 32

Cotoletta di vitello con osso ca. 500gr *(1-3-7)*

CONTORNI

Patate al forno 6

Verdure di stagione 6

Verdure grigliate 6

DOLCI

Dolci al carrello preparati dal nostro Chef 8

