

## Antipasti

- Noce di capesanta in crosta di mais, zabaione salato fume', lardo di Patanegra e bottarga di corallo € 24,00
- Scottata di crostacei e molluschi, crema di zucchine alla scapece e chips croccante € 26,00  
*(gambero, mazzancolle, calamaro, polpo)*
- Cannolicchi e canestrelli di Laguna gratinati alle erbe Provenzali serviti con salsa aioli al profumo di limone € 24,00
- Cavolfiore allo zafferano in crosta croccante di pan brioche, salsa cacio e pepe e pera William marinata al passito € 20,00
- Magatello di frisona morenica affumicato al melo, salsa Royale ai porcini, fichi neri caramellati e cialda al Bagoss € 23,00

## Primi

- Risotto al ristretto di crostacei, battuto di mazzancolle profumato al lime e cremoso di bufala € 25,00  
*(min. 2 persone)*
- Risotto mantecato al burro di limone, lupini di mare in guazzetto bianco, salsa al Franciacorta e lattuga di mare € 25,00  
*(min. 2 persone)*
- Bottoni al cacao ripieni di zucca, ragù speziato di cortile e fonduta leggera al blu di pecora maremmana € 24,00
- Busiate di semola all'amatriciana di mare, mollica di pane alle mandorle con aglio olio e peperoncino € 23,00

## Secondi

- Griglia di mare alla Romagnola con maionese bianca al cocco € 42,00  
*(gamberone rosa, mazzancolle, capesanta, scampo e pescato del giorno)*
- Baccalà in tempura, crema di peperone crusco di senise IGP, ripieno alla bresciana e bagna càuda € 26,00
- Scaloppa di dentice in crosta di sale di Cervia, radicchio in agrodolce e salsa tartara € 28,00
- Scarola bianca ripiena di castagne, uvetta e pinoli, brie di capra e riduzione al nocino € 24,00
- Reale di scottona iberica all'Aglianico, funghi di montagna brasati al timo e cipolla fondente alla genovese € 26,00
- Capocollo di maialino arrosto, sfogliatina di patate e verza, purea di mela annurca campana € 25,00

Coperto € 5,00