



MENU

ENTRÉE

*Battuta di manzetta piemontese con maionese al lime,
colatura di alici, insalatina di sakura e caviale al tartufo*
20,00€ (3.4.7)

Prelibatezze rustiche con formaggi del nostro territorio
16,00€ (7)

Terrina di foie gras con pan brioche e gel alla mela cotogna
25,00€ (1.3.7)

Patanegra e giardiniera homemade 22,00€

*Flan di asparagi con salmone norvegese, crema yogurt e
burro salato montato* 20,00€ (3.4.7)

PRIMI PIATTI

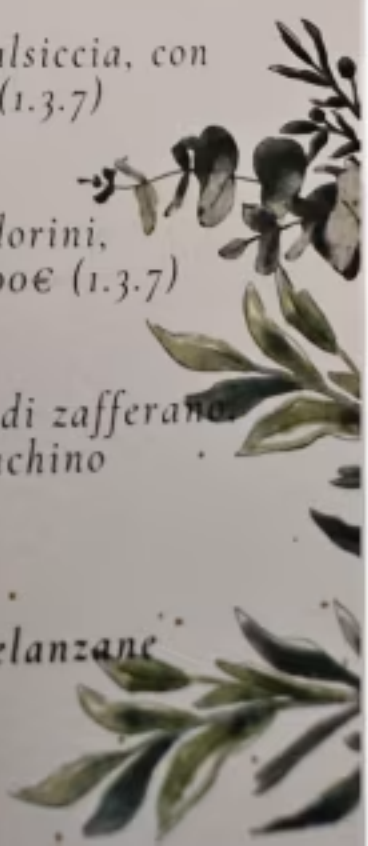
*Tagliolini homemade 40 tuorli con polvere di tartufo e
fonduta al parmigiano* 18,00€ (1.3.7)

*Gnocchi alla romana gratinati al ragù di salsiccia, con
cubetti di zucca e parmigiano* 20,00€ (1.3.7)

*Maccheroncino di pasta fresca con pomodorini,
stracciatella di bufala e perle di basilico* 16,00€ (1.3.7)

*Caramelle di carne homemade con vellutata di zafferano,
il suo crunch e scaglie di pomodoro pachino*
18,00€ (1.3.7)

Semplicemente la nostra parmigiana di melanzane
16,00€ (1.7)





MENU

SECONDI PIATTI

Lingotto di maialino iberico c.b.t. con zucchine alla menta e lime e il suo fondo bruno 25,00€ (1)

Tataki di tonno pinne gialle con riduzione di vitello e soia in agrodolce, spinacino fresco al burro chiarificato 24,00€ (3.4.6)

Brasato prussiano cotto a bassa temperatura, con carciofo alla romana 24,00€ (7.11)

Filetto di merluzzo carbonaro con giardino di verdura e insalatina d'oriente 25,00€ (4.9)

Millefoglie di patate e funghi, polvere di tartufo e pasta kataifi croccante 22,00€ (3.7.11)

DOLCI

Cremoso al frutto della passione con coulis di lampone (vegano) 10,00€

Tarte tatin con crema chantilly e zucchero vanigliato 12,00€

Pavlova ai frutti di bosco 12,00€ (3.7)

Selezione di sorbetti 10,00€ (14)

* Per avere diritto alla scontistica di THE FORK sono abligatorie due portate escluso il dessert per persona .

