

ANTIPASTI

- Tartare di Chianina (2,3,5,6)
- Carpaccio di Filetto con Misticanza, Carciofi, Pomodorini Confit e Riduzione di Soia (2,9,12,14)
 - Tartare di Cinghiale con Coulis di More di Gelso e Frutti Rossi (*3,5)
 - Selezione di Salumi Iberici con Focaccia (2,14)
- Medaglione di Cinghiale Impanato con Spinaci saltati e Glassa al Caramello Salato (*2,9,14)
 - Culatello con Gnocco Fritto (2,14)
- Fungo Porcino cotto a Bassa Temperatura su Fonduta di Formaggi e Petali di Prosciutto Crudo di Nostra Produzione (2,6,14)
- Polpette di Chianina con Stufato di Spinaci, Verza, Culatello e Polenta (2,6,9,14)
 - Lumache Trifolate con Crostini di Pane (2,9,14)
 - Tartare Cruda di Ombrina alla Mediterranea (*3,8)
- Carpaccio crudo di Tonno con Emulsione al Limone, Pistacchi e Polvere di Olive Taggiasche (*1,8)
- Carpaccio Affumicato di Spada con Misticanza, Carciofi, Pomodorini, Sedano e Olive Taggiasche Essiccate (*3,8)
 - Impepata di Cozze e Vongole (*9,13)
 - Insalata tiepida di Mare (*4,8,13)
 - Code di Gamberi alla Catalana (*3,4)
- Gamberi Fritti con Salsa al Pomodoro Piccante (*2,4)

PRIMI PIATTI

- Busiate Trapanesi con Ragù di Chianina (2,3,5,6,9,14)
- Ravioli ripieni di Patate Viola con Straccetti di Bresaola, Pomodorini Gialli essiccati e Spuma di Burrata (*2,6,9,13,14)
- Fregola Sarda con Cubetti di Tonno, Olive Taggiasche e Pomodorini Pachino Gialli e Rossi (*2,8,9)
 - Spätzle con Pomodorini Gialli, Capesante e Bisque di Crostacei (*3,4,9,14)
 - Spaghetti ai Frutti di Mare (*2,4,8,9,13)

SECONDI PIATTI

- Filetto di Fassona Piemontese alla Brace
- Tagliata di Fassona Piemontese con Funghi Porcini (14)
- Tagliata di Fassona Piemontese con Fonduta di Scamorza, Carciofi e Pomodorini
Confit (1,14)
- Tagliata di Cuberoll Argentino alla Brace
- Pollo cotto su Brace alla Diavola con Patate alla Paprika (2,3,5,9)
- Tagliata di Cinghiale con Composta di Mirtilli e Cipolla Rossa (2,3,9,14)
- Arrosticini Abruzzesi cotti su Focone
- Ribs cotte a Bassa Temperatura Caramellate
- Orata alla Brace (8)
- Fritto Misto (*2,4,8)
- Filetti di Scorfano con Porri stufati e Culatello Croccante (* 6,9,14)
- Tagliata di Tonno con Crema di Sedano Rapa, Semi di Papavero e Glassa alle
Prugne (*2,3,8,9,14)
- Cubetti di Pescatrice alla Mediterranea (*2,8,9,14)
- Trancio di Baccalà con Crema di Patate Dolci, Puntarelle e Crema di Basilico (*3,8)
- Filetto di Rombo alla Brace (*3,8)
- Polpo cotto su Brace (*3,13)

La Nostra Selezione di Carne alla Brace

- Costata di Castrato di Chianina
- Costata di Bovino Francese Extra Stagionato
- Costata di Bovino Spagnolo Extra Stagionato
- Costata di Bovino Adulto
- Fiorentina di Bovino Adulto