

## Starter

:: Dentice scottato, occa rosa, yogurt e Caviale Prestige Calvisius	26
:: Gamberi rossi di Mazara del Vallo, misticanza orientale, citronette al peperoncino e quinoa soffiata	20
:: Palla di pelle di pollo <i>Galletto con patata e salsa ai funghi, dattero e lardo di colonnata con sedano e mela verde</i>	27
:: Millefoglie di baccalà, patate e ceci su salsa di cipolle rosse agrodolci e broccolo siciliano all'arancia	21
:: Anatra alla Jhonny <i>Tartare di anatra sale e zucchero, mais fritto, cachi vaniglia e patata americana</i>	22
:: Tartare di tonno, vinaigrette alla senape e pomodoro disidratato	23
:: Polpo alla peruviana <i>Polpo marinato all'Aji-Panka, patata americana in due consistenze, gel al limone e salsa di peperone giallo</i>	25
:: Sfilacci di gallina padovana "Latte e Miele", gelatina del suo brodo, mayonese al curry, polvere di capperi e melone	18
:: I marinati del mare	29
:: I "Crudi"	35

## First Course

:: "Cacio&Pepe" spaghetti alla chitarra "Pasta Armando"	19
:: Carnaroli, burro di Malga, gel al limone, lingotto di caviale e Caviale Prestige Calvisius	31
:: Tagliolino "Pasta Fresca - il lusso della semplicità", crema di ceci e vongole veraci	30
:: Fregula sarda con crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di basilico, limone e capperi fritti	24
:: Pacchero "Pasta Armando" con ragù alla napoletana di puntine, salsiccia e Parmigiano Reggiano	25
:: Trottola "Pasta Fresca - il lusso della semplicità" alle castagne, ragù d'anatra, polvere di pomodoro e formaggio Bagòss	27
:: Cappello di cardinale "Pasta Fresca - il lusso della semplicità" di baccalà, limone d'Amalfi con ragù di olive, pinoli e pomodoro del Piennolo	22

## Second Course

:: "Panza" di maiale all'orientale	31
:: Coniglio porchettato con topinambur al sale e salsa del suo fondo	33
:: Guancia di Blue-fin Tuna marinata con genziana ed Ume-boshi, cotta alla brace, cubi di ananas e salsa al radicchio e melograno	36
:: Stracotto di guancia di vitello, purea di patate al burro acido e salsa al prezzemolo	26
:: Insalata Inverno <i>Fonduta di taleggio e verdure di stagione</i>	20
:: Stracotto d'asino, salsa al fieno d'alpeggio, sedano rapa arrosto e levistico	29
:: Rollè di branzino all'amo e gamberi rossi di Mazara avvolti da bietole, salsa olandese, pomodoro del Piennolo arrosto e Caviale Prestige Calvisius	37
:: Germano reale con cime di rapa saltate aglio, olio e peperoncino, chutney di kumquat e lampascioni	29

## Dessert

:: "Like a stone" <i>Cheese cake con Caviale Prestige Calvisius</i>	25
:: Verrine ai tre colori <i>Gelatina al lemon curd, salsa al lampone e ganache di cioccolato bianco con macaron al lampone e cioccolato</i>	16
:: Ti do una castagna! <i>Biancomangiare, confettura all'arancia e salvia con marron glacé</i>	18
:: Choco flex <i>Cioccolato in diverse forme, struttura flessibile di cioccolato 64%, brownie e gelato alla mandorla</i>	16
:: Tiramisù	14
:: Sun-rice <i>Riso-latte al wasabi, cioccolato bianco, melograno e spugna alla liquirizia</i>	16
:: Profumo di bosco <i>Terriccio di cake al cioccolato, gel di mela, mirtillo e funghi con polvere di alloro, gelato ai frutti di bosco e aria di mandorla amara</i>	16

\*i prezzi sono espressi in euro