

## Starter

:: Dentice scottato, occa rosa, yogurt e Caviale Prestige Calvisius	26
:: 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
:: 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

:: "CaciosPepe" 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", al nero con calamari scottati e pomodoro del Piennolo del Vesuvio	30
:: Fregula sarda con crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di basilico, limone e capperi fritti	24
:: Paccheri "Pasta Armando" con ragù alla napoletana di puntine, salsiccia e Parmigiano Reggiano	25
:: Trottola "Pasta Fresca - il lusso della semplicità" con asparagi verdi e toma d'alpeggio	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
:: Red shrimps salad <i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo, misticanza orientale con citronette al peperoncino e gelato al pistacchio</i>	23
:: 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
:: :: Ricciola alla brace, fagioli bianchi di Sorana, carciofo all'arancia e glassa del suo fondo	31

## Dessert

:: Pista-choc <i>Crumble al pistacchio, cremoso di cioccolato al latte, pistacchio caramellato e ganache al pistacchio</i>	16
:: Carrot & Stick <i>Torta di carote, sorbetto al bergamotto, nocciole e shot di vodka al peperoncino e miele</i>	16
:: Kudai <i>Yuzu, sbrisolona, mostarda in vasetto e ganache al cioccolato bianco</i>	16
:: Choco flex <i>Cioccolato in diverse forme, struttura flessibile di cioccolato 64%, brownie e gelato alla mandorla</i>	16
:: Tiramisù	14
:: 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