

# La Carta

## Gli Antipasti

- Le capesante in pasta kataifi e la salsa agrodolce piccante € 14,00
- La terrina di gamberi, la crema di broccoli, le acciughe del cantabrico e i pinoli € 13,00
- Le polpettine di baccalà, le mandorle, la cipolla rossa e la sfoglia di polenta € 13,00
- Il polipo, la crema di castagne, il rosmarino e i pinoli € 13,00
- **Il conviviale misto di antipasti dal Mare**  
**per tutto il tavolo Per persona** € 28,00
- Le uova cotte a bassa temperatura, la panure, la mousse di topinambur e la crema di formaggio al tartufo € 13,00
- La "paleta" di maiale iberico "de bellota", il pane guttiau e le castagne sott'aceto € 15,00
- La cecina de Leon, la ricotta di pecora e la marmellata
  - di arance al miele di timo € 14,00
- Lo sformato di carciofi, la maionese di robiola e limone candito € 13,00
- Le lumache alla Bourgogne € 12,00
- **Il conviviale misto di salumi, i sott'aceti e i caldi**  
**per tutto il tavolo, per persona** € 18,00

## I Primi Piatti

- I paccheri al ragù di gamberi e l'erba cipollina € 14,00
- Lo spaghetti di Gragnano, i calamaretti, i pinoli, lo spinacino e la bottarga di muggine € 14,00
- Il riso al salto e le cozze al curry thailandese € 13,00
- I troccoli cacio, pepe e broccoli € 13,00
- I ravioli di zucca, burro, salvia e tete de moine € 13,00
- Le tagliatelle di grano saraceno, il crotin al tartufo e la verza € 13,00
- La nostra zuppa di cipolle € 13,00

# delle Vivande

## I Secondi piatti

- La tagliata di seppia alla brace e l'amatriciana € 16,00
- Il nostro tonno scottato, marinato alla soia con  
l'emulsione di soia e olio extravergine di oliva € 20,00
- La tartare di tonno alla nostra maniera € 18,00
- Il filetto di branzino, la paleta di maiale iberico tostata  
- e la crema di vongole € 18,00
- Il segreto di maiale iberico disossato, alla griglia € 16,00
- La tagliata di bavetta di black angus € 16,00
- Gli spiedini di pollo e la salsa satay mediterranea € 14,00
- L'ossobuco alla Milanese e i crostini di polenta di Storo € 18,00

## I Contorni

- Le patate fritte € 4,00
- L'insalata verde € 4,00
- L'insalata mista € 5,00
- Le verdure alla griglia € 6,00

## I Dolci

- Il vero cannolo siciliano a Papillon € 7,00
- La mini cake alla geleè di nocciole Igt e la mousse  
di fondente "Manjari" 64% € 7,00
- La ganache montata al cioccolato bianco "Opalys", mandarini  
- e la cialda di pasta fillo € 7,00
- La New Yorker cheese cake con la marmellata di arance  
e miele di timo € 7,00
- La sbrisolona e il tokaji ungherese € 8,00
- La verticale di gran cru fondenti "Valrhona" € 8,00
- I cantucci e il vin santo € 8,00
- Il sorbetto e il gelato del giorno € 5,00

Alcuni prodotti, se non reperibili dal mercato, potrebbero essere congelati.

Chiedi allo staff informazioni se hai allergie particolari.

Pane e coperto € 2,00