



*Menù*  
*2022*



## *- Antipasti di terra -*

*Tartare di manzo, uova di quaglia, rapanelli, germogli di campo, maionese alle nocciole e  
crema di tartufo nero*  
15,00€

*Insalatina di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano 24mesi*  
12,00€

*Sformatino di zucca violino con crema di parmigiano 24 mesi e crumble di amaretti*  
13,00€

*Vitello tonnato in salsa tonnata*  
14,00€

*Speck d'anatra con crostini, burro e marmellata di cipolle di tropea*  
13,00

*Panna cotta allo zola con noci pecan, perle di pera e miele di corbezzolo*  
13,00€

*Degustazione di salumi con gnocco fritto*  
*(San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive)*  
18,00€

*Culatello di Libello DOP, Pecorino sardo con marmellata di fichi e gnocco fritto*  
18,00€

*Crostini (2x) di focaccia integrale con Salame e lardo di Wagyu*  
12,00€/pezzo

*Pata Negra iberico de Bellotta 36 Mesi (40gr)*  
20,00€

## *- Antipasti di mare -*

*Cannoncini di Baccalà mantecato alla menta su crema di avocado, caviale di muggine e salsa  
ponzu*  
14,00€

*Insalatina di Carciofi con sedano e lamelle di bottarga di muggine*  
14,00€

*Pignatta di moscardini, fregola sarda leggermente piccante, polvere di menta e onion rings*  
13,00€

*Polpo\* in vellutata di fave con tarassaco, crema di peperone rosso e carbone vegetale*  
15,00€

*Capesante gratinate al forno servite nel loro guscio (3 pezzi)*  
13,00€

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro ai limoni del nostro giardino*  
18,00€

*Insalata di code di gamberi argentini alla catalana*  
13,00€

*Tartare di tonno marinato al Ponzu con burrata affumicata, miele di corbezzolo e perle di caco-  
mela*  
18,00€

*Tartarina di Gamberi rossi di Mazara del Vallo con aceto di riso e frutto della passione*  
(50gr)  
20,00€

*Prodotto conservato a "zero gradi"*



## *- Primi piatti di terra -*

*“Pasta e Fasoi”, maltagliati di pasta fatta in casa e fagioli*  
12,00€

*Gnocchi di patate ripieni di speck e brie in crema tartufata*  
15,00€

*Paccheri Rustichella d' Abruzzo al pesto di pistacchio, salsiccia e stracciatella*  
14,00€

*Pappardelle fatte in casa “Trenta tuorli” al ragù di cinghiale*  
15,00€

*Risotto ai funghi porcini (minimo due persone)*  
16,00€

*Capelli d'angelo fatti in casa “Trenta Tuorli” agli ovuli*  
18,00€

*Tagliatelle di farina di castagna al ragù di lepre*  
14,00€

*Ravioli di zucca burro e salvia con crumble di amaretti e semi di zucca tostatati*  
13,00€

*Culurgiones (raviolo tipico sardo) ripieno di patate e pecorino in salsa di pomodoro e basilico*  
14,00€

## *- Primi piatti di mare -*

*Tagliolini trenta tuorli fatti in casa con carciofi e gamberi argentini*

*15,00€*

*Lorighitas fatte a mano (pasta tipica sarda) con code di gamberi e melanzane viola*

*20,00*

*Tagliolini trenta tuorli fatti in casa con triglie, fiori di zucchine e lamelle di bottarga di muggine*

*16,00€*

*Pappardelle trenta tuorli fatte in casa al tonno, pomodorini datterino, capperi, olive e katsuobushi*

*16,00€*

*Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine*

*16,00€*

*Risotto alla cacio e pepe con gamberi di Mazara del Vallo e caviale di muggine*

*(minimo due persone)*

*16,00€*

*Ravioli di pesce spada con crema di zafferano e dragoncello*

*16,00€*

*Paccheri al ragù di seppia e pecorino Siciliano*

*14,00€*

## *- Secondi Piatti di Terra -*

*Tagliata di filetto di canguro con rucola e pomodorini*

*26,00€*

*Bocconcini di Orso stufato al ginepro e pepe con crostoni di polenta*

*28,00€*

*Cotoletta rustica con rucola e pomodorini*

*22,00€*

*Fiorentina di Scottona servita con contorno di patate al forno*

*8,00€/etto, minimo 1kg*

*Costata di Scottona da 500gr*

*27,00€*

*Filetto di cervo "nell'orto" (patate, carote viola e salsa al prezzemolo)*

*28,00€*

*Filetto della Casa (200gr) con sugo d'arrosto, porcini e castagne*

*30,00€*

*Spezzatino di cinghiale con polenta*

*26,00€*

*Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche*

*25,00€*

*Ossobuco in gremolada (500gr)*

*28,00€/35,00€ con risotto alla milanese*

*Brasato di ganascino di manzo con polenta*

*26,00€*

*"Né Carne, né Pesce", trancio di cocodrillo ai ferri con carote, sedano-rapa e lime*

*26,00€*



## *- Secondi Piatti di Mare -*

*Involtini di pesce spada alla Siciliana con ripieno di pistacchio, uvette, e formaggio in salsa di pomodoro, capperi e olive*  
22,00€

*Francio di Baccalà in crosta di pistacchio su crema di melanzane e pomodorini datterino grigliati*  
26,00€

*Francio di pesce spada con emulsione lemon grass, olive, capperi e pomodorini*  
25,00€

*Piovra\* arrosto con il suo nero, cime di rapa, datterino in agrodolce e crema di limone*  
25,00€

*Filetto di spigola con crema di finocchio affumicato e scarola saltata alle acciughe*  
26,00€

*Francio di Tonno Pinne gialle al sesamo con puntarelle, acciughe e capperi*  
28,00€

## *- Contorni -*

*Insalatina di finocchi, arance e semi di zucca*

*6,00€*

*Puntarelle acciughe e capperi*

*7,00€*

*Insalata di Spinacino novello con mandorle tostate e scaglie di parmigiano*

*6,00€*

*Insalata mista: insalata verde, carote, pomodorini e finocchi*

*5,00€*

*Insalata di pomodori e basilico*

*5,00€*

*Patatine Chips*

*6,00€*

*Patate Bologna al forno*

*5,00€*

*Humus di ceci*

*€6,00*

*Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino*

*6,00€*

*Insalata di radicchio mele, uvetta, senape e sesamo*

*6,00€*