

il luogo di Aimò
e Nadia



ANTIPASTI

Verdure (da) amare: radicchio tardivo di Treviso, puntarelle, rafano e 'burrata' di taleggio della Valsassina € 35,00

Gamberi 'viola' di Sanremo crudi/cotti con cime di rapa, mandorle di Toritto e limoni della Costiera € 60,00

Stoccafisso Ragno mantecato all'olio extra vergine di oliva Affiorato Mancianti in raviolo croccante di pane di Matera con rapa bianca all'aceto di mele € 35,00

Come un soufflé: uovo di fattoria, topinambur, crema di tartufo bianco e pane di farro (Eugenio Pol) € 40,00

Pâté di fegatini di anatra al profumo di tartufo bianco, misticanza di campo, carciofi alla brace e pane brioche € 40,00

PRIMI PIATTI

Fettucelle di farina di grano (Carosella del Pollino) con selvaggina, castagne e funghi porcini essiccati dell'Abetone € 42,00

Risotto Carnaroli Gran Riserva con triglie marinate in succo di arance di Sicilia, zafferano e burrata, all'olio extra vergine di oliva - per 2 persone € 84,00

Zuppa etrusca con verdure dell'orto, legumi e farro della Garfagnana erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico € 38,00

Elicoidali di semola (Gerardo di Nola) con pecorino di Carlopoli, pepe nero di Sarawak, ragù di sedano e bottarga di muggine di Cabras € 42,00

Spaghettoni di grano duro (Benedetto Cavalieri) al cipollotto fresco e peperoncino con filo d'olio e basilico ligure € 42,00

Tagliolini all'uovo e farina (Carosella del Pollino) con crema di tartufo bianco d'Alba e burro di affioramento € 34,00
+ tartufo

SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Sogliola dell'Adriatico e cicale di mare con scarola brasata in salsa di zafferano e scamorza affumicata | € 46,00 |
| Rombo chiodato del Mar Tirreno con lenticchie del Vulture, calamaretti e succo di mela verde | € 50,00 |
| Triglie di scoglio croccanti con crema di topinambur, prezzemolo e colatura di alici di Cetara | € 45,00 |
| Morbido di seppia del Mare Adriatico al suo nero con insalata di olive Nolca e pompelmo | € 45,00 |
| Il maialeto Cinturello Orvietano morbido e croccante al rosmarino e miele di sulla, in tre cotture | € 48,00 |
| Controfiletto di vitella Fassona di montagna in panure alla camomilla e cipolla di Tropea, con carote all'aceto di lamponi | € 46,00 |
| <i>Il Piccione di Miroglio</i> : petto con pralinato di porcini essiccati e nocciole - coscia farcita con il suo fegatino cotta confit - agnoli nel suo ristretto | € 55,00 |
| Il piatto di caccia: la selvaggina da pelo e da piuma disponibile | € 50,00 |
| Coda di bue di Carrù al Barolo Chinato di Cappellano e crema di tartufo bianco, con purea di patate Bintia | € 42,00 |

MENU “LE DELIZIE DEL LUOGO”

Piccoli assaggi: il prologo

Gamberi ‘viola’ di Sanremo crudi/cotti con cime di rapa,
mandorle di Toritto e limoni della Costiera

Sgombro marinato alla birra doppio malto
con purea di marroni di Cuneo e finocchi

Zuppa etrusca con verdure dell’orto, legumi e farro della Garfagnana
erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico

Morbido di seppia del Mare Adriatico al suo nero
con insalata di olive Nolca e pompelmo

Elicoidali di semola (Gerardo di Nola) con pecorino di Carlopoli,
pepe nero di Sarawak, ragù di sedano e bottarga di muggine di Cabras

Gnocchi di taralli con ragù di agnello del Gargano
e panna all’aceto e profumo di rosmarino

Petto di anatra (Miroglio) affumicata allo zucchero di canna,
agrumi e anice stellato con mele cotogne

Il formaggio

Predessert

Mela Renetta e nocciole Tonda Gentile delle Langhe

€ 170,00

MENU “PERCORSO D’AUTUNNO”

Cozza sarda farcita

Verdure (da) amare: radicchio tardivo di Treviso, puntarelle, rafano, barbabietola e ‘burrata’ di taleggio della Valsassina

Stoccafisso Ragno mantencato all’olio extra vergine di oliva
in raviolo croccante di pane di Matera con rapa bianca all’aceto di mele

Omaggio a Milano

Tortelli farciti di ossobuco di Fassone e midollo
nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano Bonati

Coda di bue di Carrù al Barolo Chinato di Cappellano
e crema di tartufo bianco, con purea di patate Bintia

Predessert

Passatina di cachi e marroni di Cuneo

€ 120,00

MENU “TERRITORI”

Prodotti eccellenti, produttori appassionati, biodiversità, ecosistemi,
storia della gastronomia italiana, patrimonio culturale materiale e immateriale

Questi gli ingredienti del MENU DEI TERRITORI

10 portate che raccontano il lavoro a più mani tra i nostri fornitori,

i cibi che giungono a noi, talvolta in quantità esigue,

e i nostri cuochi che giornalmente trovano nuove forme

a questa straordinaria ricchezza e varietà.

€ 200,00

MENU DI VINO ATTRAVERSANDO L'ITALIA

Etna bianco Arcuria 2015 Graci

Furore Fiorduva 2015 Marisa Cuomo

Collio Studio di Bianco 2016 Borgo del Tiglio

Barolo Cerretta 2008 Elio Altare

Solare 1999 Capannelle

Vino Santo 2003 Francesco Poli

€ 110,00

DOLCI

Soufflè alla liquirizia pura Amarelli
con gelato di ricotta di bufala e caramello € 26,00

Viola: mousse di cioccolato Guanaja,
uva fragola, ribes nero e fichi caramellati € 27,00

La 'Michetta': bignè croccante, caramello salato,
cremoso al carvi e ananas profumato al rosmarino € 26,00

Tirami-sud: crema allo yogurt e mascarpone, biscotto al caffè
ricotta al bergamotto e capperi di Pantelleria canditi al miele € 24,00

Bernina: ricotta ovina soffiata, gelato al ginepro,
caramello salato e crumble ai frutti di bosco € 26,00

Granite di frutta fresca e di mandorle
con biscotto di grano saraceno € 19,00