

il luogo di Aimo  
e Nadia



## ANTIPASTI

Burrata di taleggio della Valsassina con pommarola, finocchietto e  
giardiniera di verdure all'agro € 32,00

Gamberi 'viola' di Sanremo crudi con crema di sedano rapa,  
mandorle di Toritto e piattoni al sale di Mothia € 55,00

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

Melanzane viola di Sicilia marinate al miele di girasole e grigliate  
con riso Carnaroli affumicato € 35,00

Quasi un raviolo (di seppia): seppie crude dell'Adriatico arricciate a mano,  
marmellata di limoni e succo di scamorza € 39,00

## PRIMI PIATTI

Fettucelle di farine di grano (Carosella del Pollino) e ceci con faraona  
di Miroglio, nocciola Tonda Gentile e funghi essiccati dell'Abetone € 38,00

Risotto Carnaroli Gran Riserva con triglie marinate in succo di agrumi,  
zafferano sardo, origano e capperi di Pantelleria - per due persone € 84,00

Zuppa etrusca con verdure dell'orto, legumi e farro della Garfagnana  
erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico € 35,00

Minestra di pasta mista (Gerardo di Nola) con pesce di paranza,  
pomodorini pugliesi, sedano e limone candito € 42,00

Omaggio a Milano  
Tortelli farciti di ossobuco di Fassone e midollo  
nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano Bonati € 40,00

## SECONDI PIATTI

Fantasia di mare (il pescato del giorno) profumata alle erbe aromatiche su passatina di cicerchie dei Monti Dauni all'olio di oliva Coratina	€ 46,00
Dentice del Mar Ligure marinato al sale di Mothia con pistacchi di Bronte e fichi freschi	€ 43,00
Calamari dell'Adriatico in salsa al nero con purea di zucchine trombetta alla menta	€ 43,00
Il maialeto Cinturello Orvietano morbido e croccante al rosmarino e miele di sulla, e la sua guancetta con le nostre mostarde	€ 47,00
Controfiletto di vitella Fassona di montagna in panure alla camomilla e cipolla di Tropea, con carote all'aceto di lamponi	€ 46,00
Il Piccione di Miroglio: petto con pralinato di porcini essiccati e nocciole - coscia farcita con il suo fegatino cotta confit - agnoli nel suo ristretto	€ 55,00
Animelle di vitello razza Piemontese dorate ai fiori di rosmarino fresco con patate fondenti e erbette di campo	€ 38,00

## MENU “LE DELIZIE DEL LUOGO”

Un piccolo assaggio: il prologo

Gamberi ‘viola’ di Sanremo crudi con crema di sedano rapa,  
mandorle di Toritto e piattoni al sale di Mothia

Scamone di vitella di montagna in salsa di alici di Cetara con misticanza

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

Dentice del Mar Ligure marinato al sale di Mothia  
con pistacchi di Bronte e fichi freschi

Minestra di pasta mista (Gerardo di Nola) con pesce di paranza,  
pomodorini pugliesi, sedano e limone candito

Fettucelle di farine di grano (Carosella del Pollino) e ceci con faraona  
di Miroglio, nocciola Tonda Gentile e funghi essiccati dell’Abetone

Controfiletto di vitella Fassona di montagna in panure alla camomilla  
e cipolla di Tropea, con carote all’aceto di lamponi

Il formaggio

Predessert

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

€ 150,00

## MENU “GRAND TOUR IN ITALIA”

Burrata’ di taeggio della Valsassina con pommarola, finocchietto e  
giardiniera di verdure all’agro

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

Spaghettoni di grano duro di Benedetto Cavalieri  
al cipollotto fresco e peperoncino con filo d’olio e basilico ligure

Scamone di vitella di montagna in salsa di alici di Cetara  
con melanzane marinate al miele

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

€ 95,00

## 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.

€ 195,00

## 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

Ravioli di rabarbaro farciti di crema allo yogurt  
e zenzero, in succo di litchi, con grissini di pasta frolla € 28,00

Red Carpet: fragole, pomodori e petali di rosa  
con fiocchi di panna fresca alla verbena € 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