

La proposta di *Aurora*

Alici alla colatura con asparagi verdi e ricotta

Ravioli ripieni di caciotta
e maggiorana in salsa di pomodorini

Gallinella e lumachine di mare con lattuga romana
e purea d'aglio

Coda di vitello da latte in salsa di Madeira con purea di patate

Sorbetto esotico con biscuit al cioccolato,
acqua di fragole e rabarbaro

euro 130

La proposta di *Gloria*

Lumache alla mentuccia con fagioli e caffè

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Astice con finferli e schiuma alle rose

Quaglia e fegato grasso d'oca in croccante di frutta secca
con sedano

Mousse di cioccolato e caramello con gelato al fior di sale

euro 150

Antipasti

Cotto e crudo di verdure con balsamico invecchiato

euro 28

Uovo cotto a bassa temperatura con finferli e scuncilli

euro 34

Alici alla colatura con asparagi verdi e ricotta

euro 32

Carpaccio di dentice con bottarga di muggine,
anguria e tapioca soffiata alla alghe

euro 36

Lumache alla mentuccia con fagioli e caffè

euro 32

Primi Piatti

Linguine con scampi, scarola e capperi fritti

euro 38

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

euro 36

Risotto alla cicoria, limoni canditi e yogurt di bufala
con filetti di triglia

euro 36

Tortelli ripieni di coda alla vaccinara speziata
in salsa di liquirizia

euro 34

Ravioli ripieni di caciotta
e maggiorana in salsa di pomodorini

euro 30

Secondi di Pesce

Branzino al vapore con ostriche e gelatina di mare
al profumo di anice stellato

euro 48

Rombo e fegato grasso d'oca con lenticchie, fave di cacao
e gelatina all' aceto di Barolo

euro 48

Gallinella e lumachine di mare con lattuga romana
e purea d'aglio

euro 46

Astice con finferli e schiuma alle rose

euro 48

Secondi di Carne

Agnello con tortino di patate al rosmarino e carciofo

euro 48

Quaglia e fegato grasso d'oca
in croccante di frutta secca con sedano

euro 48

Coda di vitello da latte in salsa di Madeira con purea di patate

euro 44

Maialino "Cinta Senese"
Coscia croccante, terrina, scarola con olive e capperi
e gelatina al limone e peperoncino

euro 44

Dessert

La nostra selezione di formaggi italiani

euro 26

Semifreddo di pesche con meringa e spuma di champagne

euro 24

Millefoglie di albicocca al dragoncello

euro 26

Sorbetto esotico con biscuit al cioccolato,
acqua di fragole e rabarbaro

euro 22

Mousse di cioccolato e caramello con gelato al fior di sale

euro 26

Torta di mela Annurca con panna acida
(min. 2 persone)

euro 24