

# Antipasti

Calamaro lenticchie di Ustica (marchio Slowfood) tartufo nero 16 <sup>EJABCDIMH</sup>

Cervo salmistrato | giardiniera | olive taggiasche | 17 <sup>JDLMNABC</sup>

Carote bbq | semi di girasole | mela & yogurt 12 <sup>DJEI</sup>

# Primi

Fusilloni Pastificio Mancini | arrosto | provola affumicata & patate 16

risotto riserva zaccaria | carciofi | limone | capra 18 <sup>DABCIL</sup>

Linguine Mancini | ricci di mare | mandorle | Salicornia 22 <sup>JABCG</sup>

## brace

Denver Steak di grigia Alpina 200gr 22

Spider Steak di Angus 220 24

Lombatello di grigia Alpina 220gr 22

Scamoncino di Agnello 300gr 28

Tempeh laccato al miso 18

Fiorentina Dry Age 8,5 /etto

Pesce del giorno

Taglio del giorno

## i Vegetali

Carciofi alla Brace | aglio nero | salsa verde & cipollotti 10 <sup>JIEDABC</sup>

Cime di rapa Limone conservato acciughe & bagna cauda 12 <sup>DJF</sup>

verza croccante anacardi & patate 10 <sup>DJABCE</sup>

Vegetale special della settimana <sup>DJ</sup>

## Dolci

Tiramisu classico 9 <sup>JDEABCI</sup>

Cioccolato | Amaretto | Caramello 10 <sup>DJABCIE</sup>

Grano cotto | fiori d'arancia | Ricotta 10 <sup>DJABCIE</sup>

Percorso 3 portate al buio 46€\*

Percorso 4 portate al buio 54€\*

Percorso 6 portate al buio 65€\*

Menu vegano al buio su prenotazione 4 portate 54€\*

\* valido per almeno 2 persone

Per preservare la freschezza alcune pietanze possono essere abbattute

### #NostroBistrò

\*Saremo lieti di rispondere alle domande dei clienti che desiderano sapere se nei piatti sono presenti particolari ingredienti. Informateci se soffrite di allergie o se avete esigenze alimentari specifiche di cui dobbiamo tenere conto nella preparazione del vostro menu. A-Peanuts, B-Treenuts, C-Lupin, D-Milk & Milk products, E-Eggs, F-Fish, G-Molluscs, H-Crustaceans, I-Soya, J-Cereals containing gluten, K-Sesame Seeds, L-Celery, M-Mustard, N-Sulphur Dioxide