



MENÙ DEGUSTAZIONE

LA TRADIZIONALE. 25€ a persona

*La prima degustazione che abbiamo ideato, un viaggio tra i gusti più importanti della nostra storia.
Quattro taglieri tra carni di varia origine, dal manzo all'oca, dal suino alla selvaggina.*

LA SNELLA. 21€ a persona

Una versione ridotta della Tradizionale, una portata in meno per soddisfare il desiderio senza affaticare l'appetito.

LA MATTA. 42€ a persona

La nostra ultima creazione, un percorso ideato per soddisfare desideri inconsci senza darsi freni né limiti. Quattro taglieri delle migliori carni che abbiamo mai scovato.

LA SPECIALE. 25€ a persona

Il papà o la mamma? Il mare o la terra? Tre taglieri per chi proprio non sa scegliere.

L'ABBRACCIO. 42€ a persona

*Chi l'ha detto che i sapori della terra e del mare non possono andare d'accordo?
Quattro portate per farvi cambiare idea.*

Degustazione vino abbinata: <i>tre calici</i>	20€
Il meglio della cantina: <i>quattro calici</i>	40€
Degustazione d'olio abbinata: <i>il tris</i>	10€
Ad ognuna delle nostre degustazioni è possibile aggiungere una tartare da 80g	7-12€

MENÙ À LA CARTE

- LE TARTARE -

Ciascuna viene accompagnata da insalata, salsa di abbinamento e stracciatella

Tonno rosso 120g	20€	Fassona Piemontese 160g	16€
Gambero rosso 120g	18€	Carne equina 160g	15€
Vegetariana 120g	13€	Selvaggina 100g	12€

<i>Su misura per te</i>	
Coppia di mini tartare a scelta	19€
Tris di mini tartare a scelta	26€

- I TAGLIERI -

Tagliere di cinque affettati da raccontare 16€
pensato per 2 persone in aggiunta 8€ a persona

Poker di formaggi affinati: 5€ a persona
fresco, semistagionato, stagionato e blu

Acciughe del Mar Cantabrico 12€
stracciatella, ciliegino confit e basilico

Affettati di mare 16€
leggere affumicature e lavorazioni particolari su pesci dei mari siciliani

Iberico: acciughe del Mar Cantabrico, Cecina de León,
lardo e paleta de Patanegra 18€

Ubrico: affettati e formaggi affinati al vino 15€

Crudo XXL stagionato 48 mesi 17€
con stracciatella di burrata da Putignano

