

*PER INIZIARE ...*

**QUINTO ELEMENTO**

**Bon Bon d'anatra con croccantino ai ricci di mare, sesamo, salsa ViVo**  
12

**FALSO FARRO**

**Chicchi di sedano rapa, crema di zucchine, estratto di carota, limone, arancia e zenzero, mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi**  
10

**TONNO TRA LE NUVOLE**

**Crudo di tonno rosso, yogurt greco, spuma di patate, cardamomo e rosso pomodoro** 12

**CALAMARO IN DUE CONSISTENZE**

**Calamaro mediterraneo mantecato ai porri e il suo fiocco croccante in farina integrale a pietra, fonduta di finocchi , lemongrass e carolina ripper, salsa di ostriche .**

12

**NEL BOSCO D'ESTATE**

**Tartare di capriolo a coltello, fumo di legno d'acacia, gelato di senape all'antica, carasau all'erba cedrina**  
12

**100 % ZUCCA**

**Crema catalana di zucca e ricotta di capra, corallo di zucca, finta maionese di zucca al fumo, spugna di zucca**

10

*PER PROSEGUIRE ...*

**THE WINNER IS...**

Tortellino tradizionale, burro Occelli, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 26 mesi, tartufo nero, brodo ristretto di faraona e fieno, perle di lambrusco 18

**RAVIOLINO "DIBALDO"**

Raviolini ripieni di formaggio di fossa e estratto di salvia, erbe, saba, anacardi bruciati, Bitter "DIBALDO" del maestro speciale ed amico Baldo Baldinini 18

**UOVA DEL MARE**

Spaghetti Carla Latini, uova di seppia, bottarga di muggine, uova di salmone Keta 18

**CHI VA PIANO...**

Spaghetti al torchio di grano arso, ragù di lumache, pepe nero, finta terra e zucchine  
( possibilità di variazione in alternativa al ragù di lumache )  
16

**NINO (Dedicato al maestro Nino Castorina)**

Risotto carnaroli riserva San Massimo, mazzancolle mediterranee, alga, polvere di lime fermentati  
18

**SOTTO TORCHIO**

Maccheroncino fresco al torchio, broccoli, cipollotto al carbone, crema di cannolicchi dell'Adriatico

*PER FINIRE...*

**PURPLE**

Rana pescatrice , semi di girasole e germogli di porri, fumetto al cassis  
24

**NICOLA** ( omaggio all'amico Nicola Fabbri, Ambasciatore dell'Amarena  
nel Mondo )

Cervo BBQ Style, mostarda piccante all'amarena "FABBRI", purea di  
cicorietta 22

**BLACK & BLACK**

Costolina di black angus Nebraska , salsa all'aglio nero, pesto alla  
melissa, funghi galletti

22

**ONDA BIANCA**

Spigola di lenza cruda, misticanza al tosazu, focaccia cotta a vapore e  
ripassata al BBQ, maionese soffice in bianco

28

**TOSAZU**

Animelle d'agnello croccanti in salsa tosazu

22

**MAR ROSSO E ULTRA-CARCIOFO**

Baccalà cotto in estratto di barbabietola e porri, carciofi cotti nel  
carciofo e purea di carciofi, salsa olandese alla curcuma

22

\*\*\*\*\*

**Il nostro consiglio :**

**DEGUSTAZIONE di 7 portate A SCELTA oppure A CURA DELLO  
CHEF**

**( minimo 2 persone )**

**... Sette portate di pura curiosità !**

**€ 48 a persona\_**

**vini e coperto esclusi**

***Buon divertimento ! Chef Vincenzo Vottero***

*Alcuni prodotti possono essere abbattuti di temperatura o congelati all'origine come previsto dalle  
vigenti normative ,la lista degli allergeni è esposta all'ingresso,  
in caso di dubbi chiedere al personale di sala.*

***Pane e coperto € 4 a persona***