



ENTRANTES

“Uovo Morbido”

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz negro integral *Venere*.
Guarnición de puré de patatas con aroma a trufa, crujientes de jamón ibérico
y puerros
-15€-
(Extra trufa rallada :8€)

“La Nostra Burrata”

Queso fresco *Burrata* de *Puglia*; crema fría de calabacines con aceite EVO y
cáscara de lima; *crumble* de pan, tomates cherry de Sicilia deshidratados y
orégano ligeramente picante; anchoas del Cantábrico; caviar de aceitunas
negras *Taggiasca*
-16€-

“Vitel Tuné”

Finas láminas de ternera estilo *roast-beef* recubiertas de una ligera salsa a
base de mahonesa, atún, anchoas y alcaparras
-14€-

“Insalata di Asparagi e Gamberi Rossi”

Ensalada de trigueros y gambas rojas con huevos de codorniz, *bottarga*
(huevas) y alioli de tinta de calamar
-15€-

“Insalata al Mezzo Astice Affumicata”

Medio bogavante con toque ahumado, queso fresco *Burrata*, tomates cherry
de Sicilia y ligera salsa de pesto
-19€-

“My Happy Veal”

Tartare de solomillo de rubia gallega picada a mano y servida con *carpaccio* de
foie, huevos de codorniz, crema de queso *Castelmagno*, aceite balsámico de
Modena, toque de romero, pan *carasao* de Cerdeña
-23€-
(Extra trufa rallada :8€)

“La Parmigiana secondo Davide”

Cilindros de berenjenas con salsa de tomate, *mozzarella*, *Parmigiano* y
albahaca
-14€-

PASTAS Y ARROCES

“Riso e Oro”

Risotto elaborado con arroz *Carnaroli*, azafrán, puntas de trigueros y lámina de oro comestible 24 quilates

(Mínimo dos personas, precio por persona)

-Tiempo de espera 20 minutos-

-25€-

“Nuovi Gnocchi”

Ñoquis de patata salteados servidos con una ligera salsa a base de azafrán, boletus, queso *Taleggio*; juliana de jamón de *Parma* crujiente; menta fresca

-16€-

“Agnolotti del Plin”

Ravioles elaborados según la tradición piemontesa rellenos de carnes rojas y blancas, servidos con crema de queso *Castelmagno*, nueces y salvia crujiente

-18€-

“Ravioli Ricotta e Spinaci”

Ravioles rellenos de queso *Ricotta de Bufala* y espinacas, servidos con crema de limón, salvia y toque ligero a la pimienta rosa

-17€-

“Ravioli al Foie”

Ravioles rellenos de *foie*, servidos con *carpaccio* de gambas rojas marinadas, crema de *Parmigiano*, romero, manzanas salteadas y reducción de *Martini*

Rosso y vinagre de *Modena*

-19€-

“Tagliolini al tartufo”

Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio*

Nerone

-21€-

“Le Nostra Carbonara”

Spaghetti alla chitarra, *guanciale*, queso *Pecorino* y huevo cocinado a baja temperatura

-16€-

“Tagliatelle alla Bolognese”

Tagliatelle con salsa boloñesa, crema de queso *Pecorino*, tris de verduritas deshidratadas y romero crujiente

-16€-

CARNES Y PESCADOS

“Bagna Càuda alla Piemontese”

Bagna càuda piemontesa (salsa templada a base de aceite, ajo y anchoas) servida con *sashimi* de solomillo de rubia gallega, coles de Bruselas, raíces de topinambur, pimientos del piquillo, patatas nuevas al vapor

-25€-

“Filetto di Cervo”

Escalopes de solomillo de ciervo al punto en costra de avellanas del Piamonte, servidas con espinacas salteadas con pasas y piñones, puré de manzana, *foie* y aceite balsámico de *Modena*

-26€-

“Guancia Brasata”

Carrillera de ternera con aroma de chocolate amargo cocinada a fuego lento, crema de calabaza mantuana y puré de patatas

-18€-

“Costoletta alla Milanese”

Chuleta de rubia gallega a la milanesa servida con patatas nuevas al horno con toque a romero y pimientos de *Carmagnola* en mostaza

-23€-

“Tonno Rosso del Mediterraneo”

Atún rojo del Mediterráneo en costra de sésamo con juliana de verduras salteadas y vinagreta de vinagre balsámico de *Modena*, salsa de soja y jengibre

-23€-

“Baccalá Nero dell’Alaska”

Bacalao negro de Alaska marinado en miso, ligera crema de apionabos y ajo blanco, timbal de arroz negro integral *Venere* y guisantes

-26€-

POSTRES

“Il Nostro Tiramisú”

Postre especial de la casa a base de galletas “Pavesini”, café, cacao y crema de queso fresco *Mascarpone*

-7€-

“La Pannacotta”

Pannacotta casera con *coulis* de fresas

-7€-

“Il Gelato”

Helado de avellanas del Piemonte D.O.P

-6€-

“Gioia di Cioccolato”

Tarta casera de chocolate 70% cacao con helado de vainilla

-7€-

“Il Sorbetto”

Sorbete de mango y prosecco

-6€-

“La Ciambella al Limone”

Rosquilla casera rellena de crema de chocolate blanco y limón perfumada al *limoncello*, con sorbete de fresa

-7€-

Sugerencia de maridaje

Vino dulce Passito

-4,50€-