

Menu di San Valentino

Alice di Camogli in carpione di aceto

Crocante di ceci delle Murge, lardo di Colonnata
e trota affumicata di San Giuseppe

Dentice del Mar Ligure al finocchietto con noci del Bleggio,
mele selvatiche e colatura di alici di Cetara Riserva 2017

Pisello nano di Zollino cotto nel *lavec*
con anguilla del Delta del Po arrostita

Insalata di carciofo toscano con uovo di selva
e tartufo nero di Norcia

Triglia di scoglio in crosta di sesamo di Ispica
con il suo ristretto, cime di rapa e scamorza affumicata

Risotto mari e monti
riso Gran Riserva Carnaroli, scampi di Molfetta,
porcini essiccati dell'Appennino Tosco-emiliano

Pacchero (Gerardo di Nola) con coda di bue al Barolo
e patate di Polignano

La vitella Fassona di montagna e il suo quinto quarto
controfiletto con panure di camomilla e composta di cipolle di Tropea

Lo *Storico Ribelle* della Val Gerola con la nostra mostarda di frutta
e pane di Eugenio Pol

Acqua bruciata

Dolce abbraccio
cioccolato, ricotta di bufala e caramello salato

€ 280,00 per persona - bevande escluse