



# IL LUOGO

AIMO E NADIA

## *Menu*

*2002 - 2011*

Cozza farcita di ricotta di bufala e pomodorini canditi

*Quasi un raviolo* (di seppia): seppie crude dell'Adriatico arricciate a mano, marmellata di limoni, scamorza affumicata

Funghi porcini freschi dorati e croccanti con frutti di bosco, polvere di cacao e crema di pane al pepe nero di Sarawak

Cicerchie delle Murge in crema con marasciuolo selvatico, mosto cotto di fichi, lampascioni e olive Nolche, con biscotto mostacciolo

Risotto Carnaroli all'olio Nocellara con gamberi viola di Sanremo, pomodori Cuore di bue, burrata ed erbe aromatiche

*Omaggio a Milano*: tortelli farciti di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano Bonati

Controfiletto di vitelli di Fassona di montagna in panure di camomilla e cipolla di Tropea, con carote all'aceto di lamponi

Bue di Carrù al Barolo Chinato di Cappellano con mostarda di frutta

Ravioli di rabarbaro con yogurt e zenzero in succo di melagrana e litchi

Tirami-sud