



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 Gran Riserva Carnaroli all'olio Nocellara con gamberi 'viola' di Sanremo, 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

Bue di Carrù al Barolo Chinato di Cappellano

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

Tirami-sud