

Cena

Il crudo di mare

Gazpacho alle pesche con burratina e alici del Cantabrico

Mazzancolla nostrana al sale di Cervia e pinzimonio

Tonno in infusione alle erbe, pinoli tostati e maionese di ceci

Battuta di manzo al coltello, gelato al Reggiano, salsa senape e bottarga d'uovo

Sformatino patate e porri, crema di carote e zenzero



Fregola ai frutti di mare

Chitarra al nero di seppia con calamari sauté

Tagliatella capasanta, zafferano e spinacino fresco

Strozzaprete alle olive, coda di rospo, capperi e pomodorini passiti

Raviolino ricotta e stracciatella con ragù di tofu



Il fischione

Polpo glassato alla paprika con bigilla maltese

Coda di rospo in oliocottura, melanzane e menta

Pancetta di maialino cbt, spuma di patata, scalogno in agrodolce e radicchio tardivo brasato



Lemon Tart

Crème brûlée alla liquirizia

Crocantino alle mandorle, namelaka e caffè

Cremino cacao e arachidi

Cioccolato