



Vada menu

Prezzo: 95,00€

Aperitivo o antipasto

Uovo cotto a 63°C, fonduta di Grana 36 mesi e tartufo nero.
Tartare di manzo con maionese al balsamico, cipolla in agrodolce
e nocciole.
Polpo e patate 2.0: polpo cotto a bassa temperatura con spuma
di patate aromatizzata al rosmarino.
Selezione di salumi e fromaggi locali
Caprese con pomodoro dell'orto, mozzarella di bufala e pesto di
basilico.

Primi piatti

Fusilloni con pesto di zucchine, pepe rosa e pomodorino semi-
dry.
Tortellino bolognese ripieno di carne mantecato con crema al
Parmigiano.
Linguine al pomodorino giallo, salsa di vongole e polvere di
prezzemolo essiccato.
Spaghetti alla carbonara
Pici cacio e pepe con gamberetti marinati al lime.

Secondi piatti

Filetto di maiale lardellato in crosta di semi, aceto balsamico
pregiato 25 anni.
Carrè di agnello, crosta di pistacchi purè di patate allo zafferano.
Capesante, assoluto di asparagi e maionese alla 'nduja.
Tagliata di pollo con rucola, pachino e scaglie di Grana Padano.
Baccalà con pomodoro e olive.

Dessert

L'eleganza senza tempo

Mousse al cioccolato bianco, croccante di muesli e ristretto

alchermes.

Cioccolato fondente, olio e sale maldon.

Tiramisù 2.0

Gelato artigianale.

New York Cheesecake.