



## 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.