



*Denis Ambrosio*

# MENU' DEGUSTAZIONE

Per l'intero tavolo

Valido tutti i giorni dalle ore 19.00 alle 21.15  
e la domenica dalle 12.00 alle 13.30

## TERRA

ENTREE DELLO CHEF



### UOVO CROCCANTE "62"

BITTO LIQUIDO | CARCIOFI ALLA ROMANA |  
TARTUFO NERO



### RAVIOLI DEL PLIN

SUGO D'ARROSTO | TARTUFO BIANCO |  
BUROLA "MARCO D'OGGIONO" | PROFUMO SALVIA



### GUANCIA DI VITELLO

TOPINAMBUR | CIPOLLOTTO DI TROPEA | DEMIGLACE AL BURRO  
D'ARACHIDE | CHIPS VEGETALI



PRE DESSERT



### COPPA GRISO

GRATINATA | GELATO ALLA VANIGLIA | FRAGOLE | AMARETTO

80

## MARE

ENTREE DELLO CHEF



### BACCALA' MANTECATO

LENTICCHIE NERE BELUGA | PUNTARELLE | PERLAGE ALL'ACCIUGA |  
COZZE ALLO ZAFFERANO



### ORECCHIETTE

CIME DI RAPA | SARDE | UVETTA | PINOLI | PANE CONDITO |  
SCAMORZA AFFUMICATA



### PESCATO DEL GIORNO

BEURRE BLANC | FUNGHI SHIITAKE | VENE CRESS |  
NERO DI SEPPIA | UOVA DI SALMONE



PRE DESSERT



### TARTELLETTA

LEMON CURD | MERINGA BRUCIATA | CRUMBLE ALLA MANDORLA

90



## I NOSTRI ANTIPASTI

**UOVO CROCCANTE "62"** 16

BITTO LIQUIDO | CARCIOFI ALLA ROMANA | TARTUFO NERO

**PIOVRA ARROSTITA** 24

SEDANO RAPA | POLVERE DI CAPPERO | SPINACINO ALL'AGLIO NERO | ZUCCA AL SALTO

**BACCALA' MANTECATO** 24

LENTICCHIE NERE BELUGA | PUNTARELLE | PERLAGE ALL'ACCIUGA | COZZE ALLO ZAFFERANO

**BATTUTA DI FASSONA A COLTELLO** 22

SENAPE ALL'ARANCIA | NOCCIOLE | BISCOTTO ALL'OLIVA TAGGIASCA | MICROERBE

**CULATELLO DI ZIBELLO** 26

FOCACCIA TIEPIDA AL SALE MALDON | FRITTELLE DI PATATE E FUNGHI

Coperto 3,00

Per la lista allergeni rivolgersi al nostro personale di sala



## I NOSTRI PRIMI

<b><u>SPAGHETTI "FELICETTI"</u></b>	<b>26</b>
CARBONARA AI RICCI DI MARE   CREME FRAICHE AL PLANCTON   GAMBERO ROSSO	
<b><u>ORECCHIETTE</u></b>	<b>24</b>
CIME DI RAPA   SARDE   UVETTA   PINOLI   PANE CONDITO   SCAMORZA AFFUMICATA	
<b><u>RISO "TENUTA CASTELLO"</u></b>	<b>22</b>
RAPA ROSSA   SALSA AL CACIO   PEPE NERO (minimo 2 persone)	
<b><u>RAVIOLI DEL PLIN</u></b>	<b>34</b>
SUGO D'ARROSTO   TARTUFO BIANCO   BUROLA "MARCO D'OGGIONO"   PROFUMO SALVIA	
<b><u>MALTAGLIATI SOLO TUORLO</u></b>	<b>26</b>
RAGU' DI SELVAGGINA   GRANA DI CAPRA   FUNGHI CARDONCELLI   LEVISTICO	



## I NOSTRI SECONDI

<b><u>FRITTO DI PARANZA</u></b>	<b>28</b>
SALSA TARTARA   TERIYAKI   CHUTNEY AL PEPERONCINO	
<b><u>PESCATO DEL GIORNO</u></b>	<b>34</b>
BEURRE BLANC   FUNGHI SHIITAKE   VENE CRESS   NERO DI SEPPIA   UOVA DI SALMONE	
<b><u>GUANCIA DI VITELLO</u></b>	<b>30</b>
TOPINAMBUR   CIPOLLOTTO DI TROPEA   DEMIGLACE AL BURRO D'ARACHIDE   CHIPS VEGETALI	
<b><u>COSTOLETTA ALLA MILANESE</u></b>	<b>34</b>
COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO   PATATE NOVELLE   BERNESE ALLA PIZZAIOLA	
<b><u>FILETTO DI MANZO</u></b>	<b>40</b>
PATATA TARTUFATA   RIDUZIONE AL PORTO   SCALOPPA DI FOIE GRAS   PAN BRIOCHES	