

# MENÙ

Acciughe del Mar Cantabrico, pane nero e burro

Filetto di salmone "Up Stream" con burro salato

Tagliere di salumi del territorio e la nostra giardiniera

Lumache alla Bourguignonne

Morbidi hamburger di pan brioche, cavallo pesto e cipolla caramellata

Tartare di tonno, emulsione di ostrica e salsa di melograno

Zuppa di cipolle gratinata al forno

---

Ravioli verdi di baccalà con pinoli, olive, pomodorino e  
foglie di ricotta salata

Risotto alla zucca, taleggio e polvere di liquirizia

Mezzelune di patate, pecorino e scamorza affumicata  
su salsa all'amatriciana

Scialatielli al nero di seppia, cozze e patate

---

Polipo alla Mediterranea

Filetto di Angus Irlanda, scalogno glassato al vino rosso e  
patate al forno

Coscia d'anatra confit e salsa all'arancia

Fiorentina con patate al forno

---

Crema di mascarpone e amarene al vino rosso

Sbrisolona e zabaione al Marsala

Pasticceria secca

*Chef Andrea Rovacchi*