

Gli Aperitivi

Trento Doc Perlè Bianco Riserva 2009 Ferrari	16
Champagne Brut Premier Louis Roederer	18
Kir Royal	18
Gin Agricolo , Tonica Fever Tree, Bacche di Ginepro	16
Americano	14
Negroni	15

Acqua Lurisia / SanPellegrino	5
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5
Coperto	5

La Carta

Crudo di cappasanta, topinambur, nocciola e caviale	34
Ricciola bruciata, saor di ortaggi e frutti rossi	32
Mazzancolla in tre passaggi	34
Calamaro, carbonara e tartufo nero	34
Cappelletti, pollo arrosto e vongole	30
Fettucelle, acqua di pomodoro e gamberi rossi	30
Spaghetti all'anguilla affumicata, seppiolini al nero e cime di rapa	30
Risotto Riviera Adriatica	30
Rombo <i>alla cacciatore</i>	38
Rana pescatrice, sedano rapa, capperi e limone	38
SanPietro, zucca, bietole e bagnacauda	38
Piccione arrosto, funghi, more e arachidi	38

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione
Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, tutto il pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido di temperatura e conservato alla temperatura di -20 C°

Il servizio alla carta è disponibile fino a **4** commensali

Menu degustazione I Classici

2003 - 2019

...tra le vostra dita...

Crudo di cappasanta, topinambur, nocciola e caviale

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Bottoni, burro e alici

Risotto Riviera Adriatica

Rombo *alla cacciatora*

PreDessert

Uovo Tropicale

menu degustazione I Classici € 120

abbinamento vini menu degustazione I Classici € 60

Il menu si intende per l'intero tavolo

Menu degustazione Magnolia

...tra le vostra dita...

Canocchia, pane e prezzemolo

Ricciola, crema di caviale e caviale

Raviolo di calamaro

Fettucelle, acqua di pomodoro e gamberi rossi

Cappelletti, pollo arrosto e vongole

Sogliola al burro

Mare o Terra

Perla di Pecorino

PreDessert

Squacquerone, fichi e noci

menu degustazione Magnolia 10 portate € 140

menu degustazione Magnolia 7 portate € 120

abbinamento vini menu 10 portate € 75

abbinamento vini menu 7 portate € 60

Il menu si intende per l'intero tavolo