

MENU' by Alba Esteve Ruiz

ANTIPASTI

Funghi di stagione alla brace con pilpil di funghi, lardo e salsa Ponzu ~ 16 euro

Baccalà Giraldo, topinambur e pompelmo ~ 16 euro

Crocchetta di bollito emulsione di tuorlo e pata negra ~ 15 euro

Carpaccio di carne salata, foie gras e uva ~ 18 euro

Lingua, rapa bianca e cipolla ~ 18 euro

PRIMI PIATTI

Carbonara (Spaghettoni Mancini, uova Peppovo, pecorino Falisco DOL, parmigiano 24 mesi, guanciale di mangalitz DOL, pepe Sarawak) ~ 15 euro

Risotto con burro di Normandia, alici del Mar Cantabrico e zenzero candito ~ 18 euro

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo e maiale toscano, timo e parmigiano vacche rosse ~ 16 euro

Chitarrina stesa a mano con totanetti e panure alle erbe ~ 17 euro

Plin ripieni di patata e scalogno fonduta di parmigiano e funghi ~ 17 euro

SECONDI PIATTI

Milanese di entrecote con salsa bernese ~ 26 euro

Cosce di coniglio alla cacciatore ~ 21 euro

Arrosticino di agnello alla brace marinato e glassato con porri ~ 24 euro

Secreto di maiale iberico radicchio ~ 25 euro

DALLA BRACE AL PIATTO

Filetto di Scottona polacca top quality de Angelis ~ 26 euro

Controfiletto di Black Onix-Beef ~ 30 euro

Costata di Scottona polacca top quality de Angelis ~ 32 euro

VEGETALI E NON SOLO:

Funghi di stagione alla brace ~ 10 euro

Il carciofo Antica Fonderia ~ 7 euro

Radicchio alla brace e marinato ~ 6 euro

Purè gratinato con burro affumicato ~ 6 euro

Rape al carbone con aceto affumicato ~ 6 euro

PARA COMPARTIR :

Jamón de bellota Admiracion Blasquez 36 mesi ~ 25 euro

Alici del mar Cantábrico Don Bocarte "85 gr" ~ 26 euro

Alici del mar Cantábrico Don Bocarte "48 gr" ~ 20 euro

Ostrica Tambouriech (La Perla del Delta) ~ 7,50 euro

Ostrica Regal (Irlanda) ~ 5,50 euro

Caviale Calvisius Selezione Tradition ~ 25 euro

DOLCI

Perché non il Tiramisù? ~ 9 euro

Millefoglie con crema alla fava tonka e mele ~ 9 euro

Yogurt, cachi, noci e miele ~ 9 euro

Cioccolato gianduia e nocciola ~ 9 euro

DEGUSTAZIONE ARGENTO

Crocchetta di bollito emulsione di tuorlo e patata nera

Lingua, rapa bianca e cipolla

Carbonara "Alba Esteve Ruiz"

(Spaghettoni Mancini, uova Peppovo, pecorino Falisco DOL, parmigiano 24 mesi, guanciale di Mangalizia DOL, pepe Sarawak)

Arrosticino di agnello alla brace marinato e glassato con porri

Perché non il Tiramisù?

50 euro

Considerata la complessità nella preparazione di piatti espressi, si consiglia la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione.

DEGUSTAZIONE ORO

Baccalà Giraldo, topinambur e pompelmo

Carpaccio di carne salata, foie gras e uva

Chitarrina con totanetti e panure alle erbe

Risotto con burro di Isigny demi sel, alici del mar cantabrico Nardin e zenzero candito

Milanese di entrecote con salsa bernese

Cioccolato gianduia e nocciola

70 euro

Considerata la complessità nella preparazione di piatti espressi, si consiglia la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione.