

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 patata 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 mangalitza 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

- Ombrina alla Brace, estratto di rucola e cavolfiori ~ 24 euro
- Milanese di entrecote con salsa bernese ~ 26 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
- 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 pata negra

Lingua, rapa bianca e cipolla

Carbonara "Alba Esteve Ruiz"

(Spaghettoni Mancini, uova Peppovo, pecorino Falisco DOL, parmigiano 24 mesi, guancialetto di Mangalitzza 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 entrecôte 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.