

# MENU' by Alba Esteve Ruiz

## ANTIPASTI

Battuta di gamberi, burrata, melanzana fumé e composta di pomodoro senapata, pistacchio ~ 18 euro

Royale di anatra, albicocche e datteri disidratati ~ 17 euro

Crocchetta di bollito e patata negra emulsione di tuorlo marinato al sale ~ 15 euro

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

Animelle laccate, puntarelle, emulsione di alici ed aceto affumicato ~ 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 battuto di cozze, pecorino e limone ~ 16 euro

Tagliatelle al pomodoro, trippa macchiata ~ 17 euro

Cannelloni di stracotto di manzo, demi glas e fonduta al gorgonzola ~ 17 euro

## SECONDI PIATTI

Baccalà Giraldo, topinambur e pompelmo ~ 24 euro

Milanese di entrecote con salsa bernese ~ 26 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:

Puntarelle quasi alla romana ~ 9 euro

Il carciofo Antica Fonderia ~ 7 euro

Radicchio alla brace e marinato ~ 6 euro

Purè gratinato con burro affumicato e scamorza ~ 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

Lingotto di Tiramisù? ~ 9 euro

Millefoglie con crema alla fava tonka e mele ~ 9 euro

Agrumi, anice, cannella ~ 9 euro

Cioccolato e caramello ~ 9 euro

## DEGUSTAZIONE ARGENTO

Crocchetta di bollito emulsione di tuorlo e patata nera

Animelle laccate, puntarelle, emulsione di alici ed aceto affumicato

Carbonara "Alba Esteve Ruiz"

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

Secreto di maiale iberico radicchio

Lingotto di 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

Carpaccio di carne salata, foie gras e uva

Royale di anatra, albicocche e datteri disidratati

Gnocchi di patate fatti in casa con battuto di cozze, pecorino e limone

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

Milanese di entrecôte con salsa bernese

Cioccolato e caramello

70 euro

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