

## Antipasti

Seppie al dragoncello e piselli in crema

Baccalà mantecato, pesto di mandorle e salvia su farinata al pepe nero

Tartar di tonno al profumo di pompelmo rosa e melissa

Capasanta alla birra bionda su mousse di zucchini e katsuobushi

Uovo pochê ripieno di tartufo su spuma di parmigiano

## Primi Piatti

Ravioli al nero ripieni di orata su crema di ceci e salvia, pomodorini confit

Linguine di farro, pesto di pistacchi e vongole veraci

Spaghetti alla pomarola dello chef

Tortelli ripieni di salmone selvaggio all'aneto su mousse di carciofi

Risotto integrale con asparagi, gamberetti, ginger e zafferano

## Secondi Piatti

Hamburger di salmone selvaggio con lemon grass, crema di finocchi, clorofilla di coriandolo, patate colorate, dadi al ginger

Gambero avvolto da sogliola, crosta di mais, verdure scottate croccanti, maionese al plancton

Tagliata di tonno in crosta di sesamo, taccole saltate con cipollotto, zeste di limone candite

Stoccafisso su crema di datterini, cialda croccante e quenelle di basilico

Filetto di sgombro con mousse di mela cotogna e bottarga

Spigola su asparagi bbq e la loro crema

## Dessert

Torta al cioccolato con farina di mandorle, caffè arabica e rum jamaicano

Tortino fondente al cioccolato su gelatina di lamponi

Crostata con crema di limoni biologici e zucchero di fiori del cocco

Cilindro di ricotta su crumble di farro con marmellata di arance  
della zia Stephy.

Tiramisu