

LA CARTA

ANTIPASTI

VITEL TONNE' Ricetta casa Lavazza	17
INSALATA TIEPIDA DI MARE E ORTO PRIMAVERILE Con piselli, fave e asparagi	18
MAZZANCOLLE E CARCIOFI	17
INSALATA RUSSA COME UNA CASSATA	16
STEAK TARTARE "SELEZIONE MARTINI" AL VERDE Con crostini, senape e misticanza	16

SECONDI

VITELLO SANTONNATO10 Controfiletto selezione Martini_salsa tonnata_capperi e pistacchi	25
COSTOLETTA DI ROMBO ALLA GRIGLIA Salsa al vino e spinaci	26
VENTRESCA DI TONNO ROSSO Asparagi e salsa alla bottarga	26
CORDON BLEU COME UNA GRISSINOPOLI	25
AGNELLO ALLA BRACE Bieta e limone	30

PRIMI

PLIN DI CODA BRASATA	20
TAGLIOLINO 40 TUORLI ALLA VIGNAROLA	23
SPAGHETTO "PRINCIPE DI NAPOLI"	25
FETTUCCIA ALLE CANOCCHIE	25
RISOTTO ALLA PIEMONTESE Brodo di prosciutto_burro alla salvia_guancia brasata	23

DESSERT

TORTA DI NOCCIOLE DELLE LANGHE E ZABAIONE	12
PANNACOTTA E CAFFE'	12
CRÊPE SUZETTE	12
ATOLLO DI RICOTTA E FRAGOLINE DI BOSCO	12
PROFITEROLES <i>MIRETTI</i>	12

PERCORSO RECLAME

SIPARIETTO INIZIALE

FOCACCIA AL FORMAGGIO E SALAME
CARPACCIO DI VENTRESCA, RUCOLA E BOTTARGA
TORTA SALATA DI ASPARAGI BIANCHI
UOVA E CIPOLLOTTI
CARCIOFO ALLA CAVOUR

PRIMO SKETCH

ZUPPA "PORTA PILA"
Semi di grano pastificio Mancini e verdure di stagione

SECONDO SKETCH

TORTELLI DI RICOTTA ED ERBETTE

TERZO SKETCH

COSTOLETTA D'AGNELLO FRITTA E AGRETTI

SIPARIETTO FINALE

GRANITA ALLA MANDORLA
AFFOGATO AL CAFFE' 1895

75

IL MENU SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO