

Ferragosto



MENU DI MARE

- Spuma di patate con caviale di pesce volante al wasabi e nocciole salate
- Tartare di ricciola con frutti tropicali, anacardi e misticanza aromatica
- Seppiolino farcito ai pomodori secchi, fiore di capperi e olivelle
- Mezze maniche "Pietro Massi" con mazzancolle, il suo ristretto, zafferano, zucchine e cucunci
- Ventresca di tonno rosso "Obeso" ai carboni, fiocchi di sale di Halen Mon, pesche, pomodorini confit, crescioni di piselli e melanzane
- Semifreddo al bergamotto e finocchio selvatico, fico d'india, olio Evo e datterini passiti

MENU DI TERRA

- Tartare di rapa rossa con bruciatini di pancetta ed erba cipollina
- Lombatina di vitello, orzo perlato, pesto di erbe fini, capperi e soffice integrale
- Sella di coniglio in porchetta con peperoni ai carboni, porri fondenti, olive e anelli di scalogni
- Lasagnetta di verdure a vapore, borragine, ragout di anatra, tartufo "Aestivum" e finferli
- Capocollo di Grigione del Montefeltro ai carboni con involtino di radicchio al Sangiovese, pistacchi tostati e chips di patate novelle
- Semifreddo al bergamotto e finocchio selvatico, fico d'india, olio Evo e datterini passiti