

A Fuoco Vivo

Viziatti

Focaccia della casa , 'nduja, pecorino Sardo, pannocchia grigliata	16	
Terrina di caciocavallo podolico , cipolle Tropea caramellate	10	
Midollo alla brace su bruschettone all'aglione	10	
Cavolfiore alla brace , nocciole, burro acido e maggiorana	11	
Crispy pork belly in salsa dijon	11	
Barbabietola , crema di sedano e mela affumicata, caprino e noci	12	
Zucca arrosto , burro, salvia, ricotta dura, mandorle tostate, vino cotto	12	
Baccalà fumé mantecato , puntarelle e granella di ceci	14	
Carne salata marinata sottocenere , topinambur, rafano, olio e limone	14	
Gnocchi di patate tostati , fondue di pecorino e capra, pesto di pistacchi e polvere di cipolla bruciata	9	18
Quaglia arrosto , salsa di marroni e melograno in agrodolce		22
Sticky short rib , costato di manzo in salsa tonkatsu, cappuccio rosso		24
Capocollo alla brace , glassa di pera e calvados, mandorle, scarola bruciata		26
Petto d'anatra , riduzione all'arancia, tardivo alla brace		27
Polpo ai ferri in salsa tariyaky, crema di sedano rapa affumicato	14	28
Orata nella roccia , in pasta di sale e semola cotta su fiamma, olio e limone		28
Gamberoni sottocenere con aioli al lime, aglio arrostito e paprika	15	30
Bone-in Sirloin , controfiletto ed il suo osso 800 gr		64

Dessert

Pera cotta al vino rosso , crema di mascarpone, meringa imbrunita	7
Burnt Cheesecake , torta bruciata, crema di cachi	7
St. Emillon , cioccolato 85%, amaretti, rum, panna acida, glassa arance rosse	7

Focaccia e olio evo 01	6
Patata sottocenere con caciocavallo podolico	7
Friggitelli arrostiti , sale ed olio evo 01	7
Contorni di stagione grigliati	8
Coperto	2.5

Da un'idea di Luigi Giampietro

Alcuni ingredienti in relazione alle disponibilità potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Invitiamo i gentili clienti ad informare il personale di eventuali allergie ed intolleranze. Lista allergeni disponibile. I prezzi sono espressi in Euro.