

A Fuoco Vivo

Vizietti

Focaccia della casa , ricotta dura, 'nduja e pannocchia grigliata	12	
Patate sottocenere con caciocavallo podolico	6	
Friggitelli arrostiti , sale ed evo	6	
Crispy pork belly sour	8	
Midollo alla brace su bruschettone all'aglione	8	
Celery steak , sedano rapa croccante con capperi e ricotta dura	9	
Battuto di manzo , sale, il nostro olio evo, limone	11	
Baccalà mantecato , barbabietola sottocenere, puntarelle, pil-pil, nocciole	12	
Quaglia arrosto con carciofo grigliato e cicorino		16
Gnocchi di patate sottocenere tostati , crema di zucca, burro, salvia, pecorino		16
Crispy duck , petto d'anatra croccante, tardivo alla brace e melograno		24
Stinco di vitello da latte ed il suo midollo, crema di castagne e finocchi arrostiti		26
Polpo ai ferri in salsa tariyaky e crema di sedano rapa affumicata	14	28
Orata nella roccia , orata in paste di sale e semola cotta su fiamma viva, olio e limone		28
Gamberoni sottocenere con aioli all'aglio arrostito	15	30
Bone-in Sirloin , controfiletto ed il suo osso 800 gr (per 2 persone)		58
1200 gr (per 2+ persone)		87

Dessert

Pera cotta al vino rosso , crema di mascarpone, meringa	7
Burnt Cheesecake , torta bruciata, crema di cachi	7
St. Emilion au chocolat , cioccolato 85%, amaretti, rum, panna	7

Coperto 2

da un'idea di Luigi Giampietro

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