

# Le nostre proposte

## Antipasti

Carpaccio di salmone affumicato al faggio, maionese al lime e germogli di ravanello	17
Seppioline ripiene al pane casereccio, olio al prezzemolo e croccante al nero di seppia	16
Polpo alla plancia, morbido di zucca, scalogno alla brace e corallo	18
Trilogia di mare cotta	16
Uovo a 62°C, crema di patate e nocciole tostate	14
Culatta con riccioli di burro e la nostra giardiniera	14

## Primi Piatti

Linguine "Felicetti" con crudo di gambero, la sua crema e caviale di muggine	17
Cappellacci ripieni di zuccina fritta, polpo e bisque	16
Risotto "Gran Riserva" mantecato all'aglio nero, capasanta e caffè (min 2 persone)	18
Bottoni di selvaggina, funghi al salto e fonduta allo zola	15
Ravioli di ricotta e erbe con burro di malga e salvia fresca	14

## Secondi Piatti

Ombrina cotta a BT, crema di carote e zenzero, spinacino al salto e pancetta	22
Treccia di branzino, carciofi scottati, mandorle tostate e emulsione alla soia	21
Tonno in crosta di panko, broccoli croccanti e maionese al lime	22
Il Fritto del Castiglia	22
Guancialino brasato al gutturnio, patata montata e cavolo nero essicato	20
Petto d'anatra CBT, radicchio alla piastra e riduzione al porto	20

Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo Regolamento CE 853/04

Coperto € 3,00