



**CANTINA
FUTURISTA**

Antipasti

Tagliere di affettati e formaggi / 18

Tartare di manzo / 14

Crema di ricotta affumicata, chips di carota e capperi fiore.

Tagliatella di Seppia marinata / 15

Crema di fave, pesche al caramello liquido e olio maggiorana. *

Gazpacho di pomodori con stracciatella / 13

Olio al basilico, datterini gialli bruciati e cetriolo.

Primi {Tutta la pasta all'uovo è fatta in casa}

Bottoni ripieni di granceola / 19

Burro nocciola, polvere di pomodoro e olio alloro. *

Tagliatella fredda con burro / 18

Tartare di tonno e pane croccante aromatizzato al limone. *

Gnocco piastrato / 17

Crema melanzane e menta, ragù di faraona, burrata e fondo bruno. *

Risotto alla crema di porri / 17

Porro bruciato, salsa al lampone e bottarga di Muggine. *

Secondi

Polpo piastrato / 20

Hummus di ceci, pomodoro San Marzano confit, polvere di olive e olio alla menta. *

Filetto di maiale / 22

Crema di carote, zenzero candito e cicoria. *

Tatin di cipolla / 16

Con formaggio caprino e marmellata di albicocca.

Dolci

Tiramisù / 6

Lemon tart / 6

Cheese cake (ganache cioccolato o frutti di bosco) / 6 *

Mousse al cioccolato e marmellata di frutta di stagione / 5 *

Sorbetto albicocca e basilico / 4 *

Menu Bimbi

Pasta al pomodoro/ragù / 8

Cotoletta alla milanese con patate fritte / 10 *