

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	11
CARCIOFI E AVOCADO HASS Carciofi Spina ed Avocado Hass, Pecorino Romano "Crosta Nera", Olio Extravergine e Sale Maldon	12
CARPACCIO ALBESE Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe	12
BATTUTA AL COLTELLO Tartare di Controfiletto (100gr) con Olive Leccine	11
TARTARE DI RICCIOLA Ricciola del Mediterraneo, Pomodorino Scalognone e Basilico di Prà	14
CRUDITÈ DI RICCIOLA Taglio Nobile di Ricciola del Mediterraneo, Olive Baresane, Peperoncino e Vinaigrette	15
PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	19
PEPERONI TONNATI Peperoni di Carmagnola spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria fritti ed erbe delle Dolomiti	10
UOVO E TARTUFO Uovo del Trentino, Fonduta di Taleggio e Tartufo Nero Pregiato	16
FIORI DI ZUCCA GRATINATI Fiori di Zucca ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico Acciughe, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Spinaci	9
LA CANOCCHIA Canocchia del Mediterraneo, Pesto di Pomodoro Essiccato Panna Acida e Pan de Cristal	10
POLPO E FETA Polpo tiepido, Pomodoro Datterino, Cipolla di Tropea, Olive di Gaeta, Feta e Dressing Serafina	15

Serafina

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

RAVIOLO APERTO Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tate de Moine	15
AGNOLOTTO DI BASSANO Agnolotto ripieno di Asparagi di Bassano del Grappa, Ricotta di Pecora e Fondo Vegetale	15
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone) Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guancialetto Croccante "Azienda Santoro"	16pp
ORECCHIETTE ALLA BUSARA Orecchiette fresche alle Vongole dell'Adriatico, Polpo, Cozze Tarantine e Calamari del Mediterraneo	16
GNOCCHETTI DI MAZARA Gnocco di Patata Abruzzese, Gamberi Rossi di Mazara, Peperoncino Calabro, Pomodoro Datterino e Basilico di Prà	17
TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato	18
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	15
MILANESE & MIDOLLO Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	17
TARTUFO NERO PREGIATO <i>In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)</i>	7

SECONDI

TAGLIATA E CIPOLLE BORETTANE Tagliata di Manzo Selezionatissima, Cipolle Borettane e Dragoncello	21
LA COSTINA DI MANZO Costina di Manzo (cotte a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata e Demi Glace	23
FILETTO E DEMI GLACE Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	23
COSTOLETTA ALLA MILANESE Costoletta di Vitello con Patate Abruzzesi Soutè	26
ORATA/BRANZINO (seconda disponibilità) Orata/Branzino con Carciofo Spina, Patata Abruzzese, Olive Baresane e Capperi di Pantelleria	21
TARTARE CON UOVO (200g) Tartare di Fassona condita e Uovo di Quaglia	19
UOVO GRATINATO Uova del Trentino su mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Asparagi di Bassano e Spinacino Baby	15

Fuori Menu

*In base alla Stagione, Disponibilità e al
Sentimento dello Chef*

CONTORNI

PURÈ DI PATATE	6
SPINACI AL BURRO	6
PATATE INFORNATE	6
POMODORINI E CIPOLLA	6
FUNGHI DI STAGIONE	7
ASPARAGI DI BASSANO	8
PURÈ CON ASPARAGI O FUNGHI	10
PURÈ E TARTUFO	12