

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA	16
Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	
PUNTARELLE E ACCIUGHE	16
Puntarelle, Aceto di Cidre, Olio Extravergine e Acciughe del Cantabrico	
CARPACCIO ALBESE	19
Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocchie delle Langhe	
BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE	16
Tartare di Controfiletto (100gr) con Capperi, Scalogno, Salsa Worchester, Acciughe, Tabasco e Salsa Serafina	
CRUDITÈ DI ORATA	18
Orata sfilettata con Pata Negra, Bottarga di muggine, Salmorejo e Basilico di Prà	
POLPO E FETA	18
Polpo tiepido, Pomodoro Datterino, Cipolla di Tropea, Olive di Gaeta, Feta e Dressing Serafina	
TRIGLIA MARINATA	18
Triglia di Scoglio marinata, cipolla di Tropea caramellata, Salsa Verde di Vessalico e Pan Brioche	
PATA NEGRA DEI NEBRODI	23
Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	
PEPERONI TONNATI	16
Peperoni spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria fritti ed erbe	
UOVO E TARTUFO	19
Uovo del Trentino, Fonduta di Taleggio e Tartufo Nero Uncinatum	
FIORI DI ZUCCA GRATINATI	16
Ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico, Acciughe, Parmigiano 24 mesi e Spinaci	
SANDWICH AL DIAFRAMMA	18
Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata	

Serafina

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

RAVIOLO APERTO	19
Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)	23pp
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	
AGNOLOTTI AGLI ASPARAGI	21
Agnolotti ripieni all'Asparago Viola di Albenga, Salvia e Nduja di Spilinga	
PASTA E PISELLI	21
Pasta mista con crema di Piselli, Orata Nostrana, Cipolle borretane e Cozze Tarantine	
GNOCCHETTI VERDI	23
Gnocchetti di Patate Abruzzesi e Spinaci, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà	
TAJARIN AL TARTUFO	25
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO	20
Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	
MILANESE & MIDOLLO	23
Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	

TARTUFO NERO UNCINATUM 11

In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)

Minimo di due portate per commensale a cena

SECONDI

LA TAGLIATA	26
Tagliata di Manzo Selezionatissima, guarnizione di Cipolle Borettane e Dragoncello	
LA COSTINA DI MANZO	27
Costina di Manzo (cotta a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata, Trito di erba cipollina, Peperoncino Fresco, Scalogno e Demi Glace	
FILETTO E DEMI GLACE	31
Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	26
Costoletta di Vitello impanata e frita	
LA FARAONA	21
Coscia di Faraona, bietola e salsa dolce al curry	
PESCATO DEL GIORNO	28
(secondo disponibilità con possibilità di scelta)	
- Alla Mediterranea con Patate Abruzzesi Olive Leccine e Capperi di Pantelleria	
- Salsa alla Livornese, Funghi di Stagione ed Erba Cipollina	
ASPARAGI ALLA PIOLA	19
Asparagi violetti di Albenga, Uovo del Trentino biologico ed Espelete alla Piola	

Fuori Menu

In base alla Stagione, Disponibilita e al Sentimento dello Chef

CONTORNI

PURÈ DI PATATE 7
PURÈ CON FUNGHI 12
SPINACI AL BURRO 7
FUNGHI DI STAGIONE 9/12
PATATE INFORNATE 7
POMODORINI E CIPOLLA 7
ASPARAGI VIOLETTI DI ALBENGA 9
..... PURÈ E TARTUFO 14