

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	15
PUNTARELLE E ACCIUGHE Puntarelle, Aceto di Cidre, Olio Extravergine e Acciughe del Cantabrico	15
CARPACCIO ALBESE Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocchie delle Langhe	18
BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE Tartare di Controfiletto (100gr) con Capperi, Scalogno, Salsa Worchester, Tabasco e Salsa Serafina	16
PAN BRIOCHE & FEGATINI Mousse di Fegatini, Cipolle di Tropea Caramellate e Pan Brioche	15
TARTARE DI OMBRINA Ombrina del Mediterraneo, Pomodoro Tigrato, Scalogno e Basilico di Prà	18
CRUDITÈ DI OMBRINA Filetto di Ombrina del Mediterraneo, Vinaigrette Agrodolce con Scalogno e Capperi di Pantelleria	18
PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	23
PEPERONI TONNATI Peperoni spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria fritti ed erbe	15
UOVO E TARTUFO Uovo del Trentino, Fonduta di Taleggio e Tartufo Nero Uncinatum	19
FIORI DI ZUCCA GRATINATI Ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico, Acciughe, Parmigiano 24 mesi e Spinaci	15
SANDWICH AL DIAFRAMMA Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata	17

Serafina

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

RAVIOLO APERTO Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	18
AGNOLOTTO DI GALLINA Agnolotto ripieno di Gallina in umido e Fonduta di Castelmagno DOP	19
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone) Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	19pp
PASTA E FAGIOLI Pasta Fresca Mista, Pescato, Cozze, Crema di Fagioli Freschi e Lardo di Colonnata	19
GNOCCHETTI VERDI Gnocchetti di Patate Abruzzesi e Spinaci, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà	23
TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum	23
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	19
MILANESE & MIDOLLO Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	21

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

9

SECONDI

TAGLIATA E CIPOLLE BORETTANE Tagliata di Manzo Selezionatissima, Cipolle Borettane e Dragoncello	25
LA COSTINA DI MANZO Costina di Manzo (cotte a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata, Trito di erba cipollina, Peperoncino Fresco, Scalogno e Demi Glace	27
FILETTO E DEMI GLACE Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	29
COSTOLETTA ALLA MILANESE Costoletta di Vitello con Patate Abruzzesi Sautè	27
GALLETTO ALLA BRACE Galletto marinato nella Birra, cotto allo Spiedo e Glassato con il suo fondo	21
PESCATO DEL GIORNO (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	28
UOVO GRATINATO Uova del Trentino su mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Funghi e Spinacino Baby	19

Fuori Menu

In base alla Stagione, Disponibilità e al Sentimento dello Chef

CONTORNI

PURÈ DI PATATE	7
PURÈ CON FUNGHI	12
SPINACI AL BURRO	6
CICORIA RIPASSATA	7
PATATE INFORNATE	6
POMODORINI E CIPOLLA	6
FUNGHI DI STAGIONE	8

..... **PURÈ E TARTUFO** 14