

ANTIPASTI

PAPPA E BURRATA	12
Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro	
CARCIOFI E AVOCADO HASS	13
Carciofi Spina ed Avocado Hass, Pecorino Romano "Crosta Nera", Olio Extravergine e Sale Maldon	
CARPACCIO ALBESE	13
Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe	
BATTUTA AL COLTELLO	13
Tartare di Controfiletto (100gr) con Olive Leccine	
TARTARE DI RICCIOLA	15
Ricciola del Mediterraneo, Pomodorino Scalogno e Basilico di Prà	
CRUDITÈ DI RICCIOLA	16
Taglio Nobile di Ricciola del Mediterraneo, Olive Baresane, Peperoncino e Vinaigrette	
PATA NEGRA DEI NEBRODI	21
Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal	
PEPERONI TONNATI	12
Peperoni di Carmagnola spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria fritti ed erbe delle Dolomiti	
UOVO E TARTUFO	18
Uovo del Trentino, Fonduta di Taleggio e Tartufo Nero Pregiato	
FIORI DI ZUCCA GRATINATI	11
Fiori di Zucca ripieni di Ricotta di Pecora, Basilico Acciughe, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Spinaci	
LA CANOCCHIA	11
Canocchia del Mediterraneo, Pesto di Pomodoro Essiccato Panna Acida e Pan de Cristal	
POLPO E FETA	15
Polpo tiepido, Pomodoro Datterino, Cipolla di Tropea, Olive di Gaeta, Feta e Dressing Serafina	

Serafina

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

RAVIOLO APERTO	16
Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	
AGNOLOTTO DI BASSANO	17
Agnolotto ripieno di Asparagi di Bassano del Grappa, Ricotta di Pecora e Fondo Vegetale	
LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone)	17pp
Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro"	
ORECCHIETTE ALLA BUSARA	18
Orecchiette fresche alle Vongole dell'Adriatico, Polpo, Cozze Tarantine e Calamari del Mediterraneo	
GNOCCHETTI DI MAZARA	21
Gnocco di Patata Abruzzese, Gamberi Rossi di Mazara, Peperoncino Calabro, Pomodoro Datterino e Basilico di Prà	
TAJARIN AL TARTUFO	20
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato	
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO	16
Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine	
MILANESE & MIDOLLO	18
Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello	
TARTUFO NERO PREGIATO	9
<i>In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)</i>	

SECONDI

TAGLIATA E CIPOLLE BORETTANE	21
Tagliata di Manzo Selezionatissima, Cipolle Borettane e Dragoncello	
LA COSTINA DI MANZO	25
Costina di Manzo (cotte a bassa temperatura per 36 ore) con Purè di Patata e Demi Glace	
FILETTO E DEMI GLACE	24
Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	26
Costoletta di Vitello con Patate Abruzzesi Sautè	
ORATA/BRANZINO (seconda disponibilità)	21
Orata/Branzino con Carciofo Spina, Patata Abruzzese, Olive Baresane e Cappero di Pantelleria	
TARTARE CON UOVO (200g)	19
Tartare di Fassona condita e Uovo di Quaglia	
UOVO GRATINATO	17
Uova del Trentino su mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Asparagi di Bassano e Spinacino Baby	

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 14