

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| PAPPA E BURRATA Burrata (125gr) "Caseificio Artigiana" con Pappa al Pomodoro | 14 |
| PUNTARELLE E ACCIUGHE Puntarelle, Aceto di Cidre, Olio Extravergine e Acciughe del Cantabrico | 13 |
| CARPACCIO ALBESE Carpaccio di Fassona Piemontese, Salsa Tonnata e Nocciole delle Langhe | 16 |
| BATTUTA AL COLTELLO Tartare di Controfiletto (100gr) con Olive Leccine | 14 |
| PAN BRIOCHE & FEGATINI Mousse di Fegatini, Cipolle di Tropea Caramellate e Pan Brioche | 13 |
| TARTARE DI OMBRINA Ombrina del Mediterraneo, Pomodoro Tigrato e Basilico di Prà | 15 |
| CRUDITÈ DI OMBRINA Filetto di Ombrina del Mediterraneo, Vinaigrette Agrodolce con Scalogno e Capperi di Pantelleria | 16 |
| PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi al coltello e Pan de Cristal | 21 |
| PEPERONI TONNATI Peperoni spellati ripieni di Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria fritti ed erbe | 13 |
| 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 | 13 |
| SANDWICH AL DIAFRAMMA Sandwich al Diaframma di Black Angus e Salsa Speziata | 15 |

Serafina

PRIMI

"pasta fresca fatta da noi"

| | |
|--|------|
| RAVIOLO APERTO Raviolo con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine | 16 |
| AGNOLOTTO DI GALLINA Agnolotto ripieno di Gallina in umido e Fonduta di Castelmagno DOP | 18 |
| LA NOSTRA GRICIA (Minimo 2 Persone) Bigoli mantecati in forma di Pecorino con Guanciale Croccante "Azienda Santoro" | 18pp |
| PASTA E FAGIOLI Pasta Fresca Mista, Pescato, Cozze, Crema di Fagioli Freschi e Lardo di Colonnata | 18 |
| GNOCCHETTI VERDI Gnocchetti di Patate Abruzzesi e Spinaci, Datterino Giallo, Gamberi Rossi e Basilico di Prà | 20 |
| TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Uncinatum | 21 |
| TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'uovo con Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine | 17 |
| MILANESE & MIDOLLO Riso "Azienda Agricola Salera" invecchiato 5 anni, Pistilli di Zafferano e Midollo di Vitello | 19 |
| TARTUFO NERO UNCINATUM <i>In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)</i> | 9 |

SECONDI

| | |
|---|----|
| TAGLIATA E CIPOLLE BORETTANE Tagliata di Manzo Selezionatissima, Cipolle Borettane e Dragoncello | 23 |
| 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 | 26 |
| FILETTO E DEMI GLACE Filetto di Black Cow grigliato, Demi Glace e Mazzetto Aromatico | 28 |
| COSTOLETTA ALLA MILANESE Costoletta di Vitello con Patate Abruzzesi Sautè | 26 |
| GALLETTO ALLA BRACE Galletto marinato nella Birra, cotto allo Spiedo e Glassato con il suo fondo | 19 |
| 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 | 25 |
| UOVO GRATINATO Uova del Trentino su mousse di Parmigiano "Vacche Rosse", Funghi e Spinacino Baby | 18 |

Fuori Menu

In base alla Stagione, Disponibilità e al Sentimento dello Chef

CONTORNI

| |
|-------------------------------|
| PURÈ DI PATATE 6 |
| PURÈ CON FUNGHI 10 |
| SPINACI AL BURRO 6 |
| CICORIA RIPASSATA 7 |
| PATATE INFORNATE 6 |
| POMODORINI E CIPOLLA 6 |
| FUNGHI DI STAGIONE 7 |
| PURÈ E TARTUFO 14 |