



La cucina è un linguaggio universale,  
unisce i popoli e  
abbatte i confini.

Menu degustazione

**Degustazione in 6 assaggi** 60€

**Degustazione in 8 assaggi** 75€

La nostra carta

Alici marinate, burrata, peperoni in  
agrodolce 14€

Tartare di rapa rossa,  
latte di mandorle, rafano 13€

Garusoli, polentina morbida,  
olio di peperoni cruschi 15€

Battuta di fassona a coltello,  
salsa di tuorlo marinato 16€

Aletta di pollo croccante,  
patata, scapace 14€

Risone, brodo di pollo,  
animelle e funghi 15€

Chitarrina, pomodorini appassiti,  
accciughe e aglio bruno, cacioricotta 16€

Fusilli salsa acida ai ricci di mare  
e verza 16€

Raschiatelli, sugo di capocollo tagliato a  
coltello, pecorino, rafano 15€

Tortellini tradizionali in crema  
di brodo di parmigiano 18€

Imbutini, frutti di mare  
e pesto di basilico 15€

Coda di bufala, gremolada,  
sedano rapa e spinaci 20€

Polpo gratinato, patate e chorizo,  
aioli 22€

Corba bruciata, fricassea di mare,  
verdure di stagione 22€

Orecchie, piedini, musetto,  
ceci e lumaca "Unica" 19€

Taglio di manzo, salsa di acciughe,  
vegetale 23€

Zucca violina, pesto dei suoi semi  
e la sua escabeche 16€

Coperto 3€

Acqua microfiltrata 2€