



La buona cucina è come l'amore. Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici e dalla passione. Il segreto è il rispetto delle materie prime e la scelta di prodotti stagionali... la cottura è il nostro segreto, eseguito tutto al momento, l'attesa servirà a donare un piatto eseguito alla perfezione, una delizia per il palato.

# DEGUSTAZIONE



## LA TERRA

Menu degustazione in 5 portate

Vini esclusi

\_\_\_\_\_ 60

## IL MARE

Menu degustazione in 5 portate

Vini esclusi

\_\_\_\_\_ 70

Menu degustazione consigliati a tavolo completo

# ANTIPASTI

Prosciuttino di coniglio, salsa tonnata allo zafferano, melone ed erbe di campo	20
"Il crudo"... tonno rosso, ostriche Kys, gamberi di Mazara, branzino, salmone, scampo, calamaro e baccalà	30
Tartare di Fassone "Selezione Cazzamali", Parmigiano Reggiano 30 mesi, acciughe, porcini e salsine	20
Gamberi e orata marinati al pompelmo rosa, uvetta, rucola e maionese alla soia	24
Parmigiana di melanzane croccante, acciuga del Cantabrico e coulis di pomodori dolci	20
Burger di gamberi rossi, pomodoro confit, salsa cocktail e patate stick	23

---

**Coperto & servizio 4 euro**

# PRIMI



Spaghetti "Senatore Cappelli", cacio e pepe rosa	18
Paccheri di Gragnano ai crostacei del Mediterraneo, zucchine e scorza di limone d'Amalfi	22
Riso "Pila vecia", finferli, salsicetta di pollo e Taleggio d'alpeggio	23
Ravioli di foie gras, su vellutata di verza, mazzancolla e fichi	24
Riso freddo...Fantasia del Conte	20
Gnocchetti al pesto, fagiolini olive e alici	20

# SECONDI

Zuppa di pesce del Mediterraneo, scorfano, triglie, orata, spigola, tonno, conchiglie e gamberi	_____	<b>35</b>
Tempura di calamari, gamberi, rombo, salsa ketchup, e cipolla caramellata	_____	<b>28</b>
Giambonetto di coniglio, olive taggiasche, peperone di Carmagnola e bietole saporite	_____	<b>27</b>
Controfiletto di cervo gratinato alle erbe di montagna, crocchette di topinambur e porcini	_____	<b>30</b>
Crostacei alla plancia, misticanza di foglie e frutta tropicale	_____	<b>40</b>
Branzino 1200 gr ca.	_____ x 3 pers.	<b>84</b>
Orata 900 gr ca	_____ x 2 pers.	<b>56</b>

# SELEZIONE DI CARNI

Tartare di Fassone "Selezione Cazzamali",  
Parmigiano Reggiano 30 mesi, acciughe,  
porcini e salsine

\_\_\_\_\_ 20

La milanese del Conte

\_\_\_\_\_ 28

Filetto di Fassone a carpaccio, pomodorino sardo condito,  
Parmigiano, rucola e pepe di Sechuan

\_\_\_\_\_ 35

# FELICITA FANTINO I FORMAGGI

La Selezione

\_\_\_\_\_ 22

# DOLCI

Fichi spadellati, crumble e Fior di Latte	_____	10
Crème...pesche bianche, mandorle e mascarpone	_____	10
Cannolo siciliano con ricotta di bufala, agrumi e pistacchi	_____	10
Zabaione al Vin Santo, frutti di bosco e cioccolato	_____	10
Carpaccio di mango e ananas, gelato al rum, muesli e cocco disidratato	_____	10

# MENÙ SENZA GLUTINE



Per ogni piatto del menu lo chef ha creato l'alternativa senza glutine al fine di garantire per tutti i nostri clienti la giusta ospitalità.

## ALLERGENI:

In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale poiché negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | Crostacei e prodotti a base di crostacei | Pesce e prodotti a base di pesce | Uova e prodotti a base di uova | Arachidi e prodotti a base di arachidi | Soia e prodotti a base di soia | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | Sedano e prodotti a base di sedano | Senape e prodotti a base di senape | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | Lupini e prodotti a base di lupini | Molluschi e prodotti a base di molluschi.





Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattamenti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore.

Le nostre ricette sono tutte eseguite con prodotti stagionali e freschi, qualora non fosse possibile ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.