

APERITIVO PER INIZIARE

LIKE AN APERITIF

6 Ostrica Cocktail FR - *Oyster Cocktail FR*

2 Gambero rosso Sicilia - *Red shrimp*

2 Gambero viola Sicilia - *Purple shrimp*

2 Scampo Irlandese - *Irish langoustine*

2 Capesanta - *Scallop*

50

ABBINAMENTO VINO “MICHELE CHIARLO”

Wine pairing “Michele Chiarlo”

2 Calici 30

2 Glasses

4 Calici 50

4 Glasses

BAROLO “ELEGANZA, MEMORIA, PROFONDITÀ”

3 Calici 200

3 Glasses

Tutti i menù degustazione sono comprensivi di coperto, servizio, pane e olio “Antiquo”

All tasting menus include cover charge, service, bread and ‘Antiquo’ oil

TRADIZIONE

Battuta al coltello e verdure croccanti in agrodolce 18

Steak tartare and crispy sweet and sour vegetables

(11)

~

Vitello tonnato all'antica 18

Carpaccio of veal with tuna and caper sauce

(3-4-11)

~

Ravioli del "Plin" al sugo d'arrosto 20

"Plin" ravioli with roast gravy

(1-3-7-9-11)

~

Picanha di Fassona e millefoglie di patate 30

Fassona beef Picanha and potato mille-feuille

(7-9-11)

60

Coperto, servizio, olio "Antiquo" e pane di nostra produzione 5 € a persona

Service, cover, "Antiquo" oil and bread of our production 5 € per person

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.*

*Information about the presence of substances or products
The products which cause allergies or intolerances are available from the staff.*

PALAS

Ricciola, mandarino, salicornia e semi di lino 22
Yellowtail, mandarin orange, salicornia, and flax seeds

(4)

~

Carciofo di Albenga ripieno, aglio nero e misticanza 15
Stuffed Albenga artichoke, black garlic and mixed greens

~

Tajarin verdi al ragù di coniglio, fave e rosmarino 20
Green Tajarin with rabbit ragù, broad beans and rosemary

(1-3-7-9-11)

~

Triglia arrosto, puntarelle e acciughe 30
Roasted red mullet, puntarelle, and anchovies

(4-9-11)

60

LA CORTE

Barbabietola al pepe, senape e latte di mandorle 15
Beetroot rose with pepper, mustard and almond milk

(10)

~

Capesante, pollo e cavolfiore 22
Scallops, chicken and cauliflower

(9-11-13)

~

Tubetto, piselli, kefir e caviale 22
Tube pasta, peas, kefir and caviar

(1-4-7)

~

Agnello alla camomilla e verdure di stagione 30
Lamb with chamomile and seasonal vegetables

(7-9-11)

60