

**MENU ALLA CARTA**

**- ANTIPASTI -**

Salmone marinato, gelée di sedano, cremè fraîche, aria al limone

Tataki di manzo, salsa whisky, rafano marinato, granella di patate

Flan di carote e zenzero, spuma di mandorle

Sandwich di baccalà mantecato, piselli e menta, nero di seppia

**- PRIMI -**

Calamarata di mare, pesto alla trapanese, caviale confit

Wonton di maialino e cipollotto, verza croccante, spuma di cipolla rossa, crumble al grana

Conchiglioni ripieni di besciamella, mirepoix di verdure, spinaci, cremoso di verdure

Mezze maniche di Gagnano al ragù di controfiletto, riduzione di Barolo, polvere di rosmarino

**- SECONDI -**

Ricciola, pomodoro, cipolla, pane, olive e origano

Roll di controfiletto, bieta e amaranto, burrata, demi-glace alla soia

Misto di verdure grigliate, bollite e cremose, sfoglie di tapioca

Fettina panata "Cavallini", patate al forno di Avezzano, maionesi aromatizzate

**- DOLCI -**

Tiramisù "Sepolto"

Pere ubriache, mousse di vaniglia, crumble al cioccolato, riduzione di passito

Tagliata di Frutta

Cheesecake scomposta

*Antipasti: € 10 / Primi: € 16 / Secondi: € 18 / Dolci: € 7 / Acqua € 2 / Pane € 3*

## **I PERCORSI CULINARI**

### **- MARE -**

Salmone marinato, gelée di sedano, cremè fraîche, aria al limone  
Gigantoni di mare, pesto alla trapanese, caviale confit  
Ricciola, pomodoro, cipolla, pane, olive e origano  
Pere ubriache, mousse di vaniglia, crumble al cioccolato, riduzione di passito

### **- TERRA -**

Tataki di manzo, salsa whisky, rafano marinato, granella di patate  
Wonton di maialino e cipollotto, verza croccante, spuma di cipolla rossa, crumble al grana  
Roll di controfiletto, bieta e amaranto, burrata, demi-glace alla soia  
Cheesecake scomposta

### **- VEGETARIANO -**

Flan di carote e zenzero, spuma di mandorle  
Conchiglioni ripieni di besciamella, mirepoix di verdure, spinaci, cremoso di verdure  
Misto di verdure grigliate, bollite e cremose, sfoglie di tapioca  
Tagliata di frutta

### **- SPECIALI CAVALLINI -**

Sandwich di baccalà mantecato, piselli e menta, nero di seppia  
Mezze maniche di Gragnano al ragù di controfiletto, riduzione di Barolo, polvere di rosmarino  
Fettina panata "Cavallini", patate al forno di Avezzano, maionesi aromatizzate  
Tiramisu sepolto

*Percorso culinario a 4 portate: € 35 / Bevande escluse*