

Antipasti

*Astice al profumo di tè, verdure baby,
morbido di pecorino e maionese allo zenzero*

€ 40.00

Tonno e tonno, insalata di quinoa con sott'oli, dressing al cardamomo

€ 35.00

Triglia di scoglio al timo, crema di ceci, fiore di broccolo all'aglio

€ 30.00

Piccione biologico alle tre cotture, funghi di Parigi,

scaglie di mais fritti e gelée di frutti di bosco

€ 28.00

*Involtini di fassona piemontese ripiena di formaggio di bufala,
caviale di melanzane, pomodoro confit e croccante di parmigiano*

€ 25.00

Primi piatti

*Risotto "Riserva San Massimo" all'aglio e olio
con vongole lupini e bottarga di muggine*

€ 32.00

*Linguine con alici fresche, julienne di calamari,
pomodorini gialli, friggirelli e origano*

€ 26.00

Tortelli di patate e limoni con crostacei e la loro bisque all'erba cipollina

€ 30.00

*Tagliolini fatti in casa cacio e pepe, salsa alla genovese,
croccante di guancia e tartufo nero*

€ 26.00

Tegame di mezzi paccheri ai tre pomodorini (per 2 persone)

€ 50.00

Secondi Piatti

*Merluzzo c.b.t. su crema di fagioli cannellini
e cime di rapa al peperoncino
€ 32.00*

*Trancio di dentice arrostito, soffice di topinambur,
tortino di scarola e salsa marinara
€ 35.00*

*Filetto di spigola affogato in fumetto agli agrumi sorrentini,
giardiniera di verdure e basilico
€ 35.00*

*Anatra "Barberis" e il suo fegato, pesca gialla in chutney,
spicchi di carciofini, quiche di patate e pepe Sichuan
€ 35.00*

*Costine d'agnello alle erbe aromatiche,
patate dorate e crauti rossi
€ 32.00*

Le Carni

Chateaubriand con selezione di verdure nostrane (per due persone)

€ 90.00

Filetto di scottona con patate dorate e spicchi di carciofini

€ 45.00

Cube roll di manzo Wagyu, broccoli calabresi e quiche di patate

€ 50.00

Tagliata di Fassona, cime di rapa e patate croccanti

€ 30.00

Fiorentina con fantasia di verdure e varie salse (per due persone)

€ 100.000

I Classici di Terrazza Vittoria

Sfizio caprese con bufala

€ 25.00

Il nostro crudo di mare

€ 50.00

Polpo croccante alla mediterranea e salsa citronette

€ 30.00

Risotto carnaroli con verdure e provolone del monaco

€ 25.00

Spaghettoni al ragù di scorfano, fiore di zucca,

pesto di bottarga e pomodoro secco

€ 28.00

Pasta e patate con provola affumicata, pancetta e basilico

€ 22.00

*Cupola di parmigiana di melanzane, ragù di pomodoro San
Marzano*

spuma di mozzarella e dressing di basilico

€ 22.00

Cernia all'acqua pazza con patate e scarole

€ 33.00

Maialino da latte con millefoglie di patate e broccolo calabrese

€ 30.00

Degustazione

Entrée

*Astice al profumo di tè, verdure baby,
morbido di pecorino e maionese allo zenzero*

Tonno e tonno, insalata di quinoa con sott'oli, dressing al cardamomo

*Risotto "Riserva San Massimo" all'aglio e olio
con vongole lupini e bottarga di muggine*

*Linguine con alici fresche, julienne di calamari,
pomodorini gialli, friggitelli e origano*

*Trancio di dentice arrostito, soffice di topinambur,
tortino di searola e salsa marinara*

Pre dessert

La delizia al limone e basilico

€ 120.00