

I Secondi Piatti

Second Course

Trancio di Pescato al profumo di Timo
con Asparagi in tre consistenze e cialda di Barbabietola °

*Catch of the Day flavored with Thyme
with asparagus in three consistencies and beetroot wafer*

€ 26

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello al Wasabi,
Scaloppa di Foie Gras, Tartufo Nero
e ratatouille di Verdure °

*Basilard Tuna with Wasabi Veal,
Escalope of Foie Gras, Black Truffle
and Vegetable Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce e Crostacei con Verdurine croccanti *

Fried Fish and Crustaceans with crunchy Vegetables

€ 26

Anatra in doppia cottura con note di Liquirizia,
Cipolla caramellata e Coriandoli di Verdure *

*Double cooked Duck with Licorice notes,
caramelized Onion and Vegetable confetti*

€ 28

Lombatello di Manzo con demi-glace,
fonduta di Toma Piacentina, cialda di Polenta
ed Erbe di campo

*Sirloin of Beef with Demi-Glace,
Toma fondue, Polenta wafer and wild herbs*

€ 27