

Polpo arrostito, squacquerone,
bieta e pompelmo rosa



14.00

Battuta di fassona, crumble di taggiasche,
cipolla marinata, yogurt alla senape



13.00

Tartare di gambero rosso, lemon grass,
riso venere soffiato, maionese al mango



15.00

Petto di cappone
spinaci croccanti, melograno e noci



12.00

Capasanta, panzanella scomposta,
pistacchi e mora



15.00

Cappelletto di parmigiano liquido,
cipolla, lapsang e mirepoix di tartufo nero



12.00

Pasta e fagioli del Millelire



10.00

Tagliatella al ragù di cappone,
mirtilli e polvere di lavanda



10.00

Passatelli alle canocchie, crema di cavolfiore,
aglio di voghiera, finocchietto selvatico



12.00

"Bottoni" ripieni di gambero rosso, la sua bisque,
mandarino e latte d'aglio



15.00

I CLASSICI IN BRODO:

Cappelletto / Passatelli



10.00

Fritto misto di pesce di piccolo taglio dell'Adriatico,
verdure croccanti



18.00

Tonno mi cuit, liquirizia,
mostarda di pere, spuma di yogurt affumicata



18.00

Tagliata di manzo con patate arrosto

22.00

Copertina di spalla di vitello arrostita,
topinambur, pomodoro bruciato,
balsamico affumicato

16.00

Lomo di baccalà al carbone nero vegetale
e verdure di stagione



18.00

MENU DEGUSTAZIONE
A MANO LIBERA DELLO CHEF

38.00

(bevande escluse)

Zuppa inglese
"Millelire"



7.00

Ciocorì con cremoso di mascarpone,
pompelmo rosa



7.00

Tortino di castagne,
crema inglese all'alloro



7.00

Spugna di nocciola,
cremoso al cioccolato, spuma al gelsomino



7.00

servizio e coperto

2.50