

L'ACQUA BULLE

RISTORANTE

ANTIPASTI

COREGONE,	MANDORLE, FOGLIE DI FICO	12
CARPACCIO	DI MANZO AFFUMICATO, FUNGHI. MELOGRANO	14
UOVO	POCHÈ, PARMIGIANO, TARTUFO NERO UNCINATO	15
TONNO TATAKI,	PANZANELLA	13
CARCIOFO	ALLA ROMANA	8

PRIMI

TAGLIOLINO,	BURRO, TARTUFO NERO UNCINATO	18
PLIN	CINGHIALE, BRODO DI CIPOLLA, ALLORO	16
RISOTTO,	FUNGO PORCINO, AGLIO NERO, MENTUCCIA	18
TORTELLO	DI GRICIA	15
RAVIOLO,	SCAMPI, MANDARINO, BOTTARGA	16

SECONDI

OMBRINA,	CACIO, PUNTARELLE	17
RICCIOLA,	FONDO DI PESCE	20
CINTA SENESE,	GRATIN DAUPHINOIS	22
MANZO,	FUNGHI ARROSTO, DEMI-GLACE	28
ANATRA,	CIPOLLA, CICORIA, CAROTE	24

DOLCI

BIGNÈ	CRAQUELIN, MASCARPONE AL BASILICO, FRAGOLE	7
CROSTATINA,	CREMA PASTICCERA, FRAGOLINE, MENTA	7
MARITOZZO,	NAMELAKA AL CAFFÈ, TARTUFO	12
TARTE TATIN,	GELATO ALLA VANIGLIA, CARAMELLO SALATO	9

MENU DEGUSTAZIONE

5 PORTATE:	UOVO, COREGONE, TORTELLO, ANATRA, BIGNÈ	60 P.P.
------------	---	---------

(Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo)

STARTERS

WHITEFISH,	ALMONDS, FIG LEAVES	12
SMOKED BEEF	CARPACCIO, MUSHROOMS, POMEGRANATE	14
POACHED EGG,	PARMESAN CHEESE, BLACK TRUFFLE	15
TATAKI TUNA,	PANZANELLA	13
ARTICHOKE,	MINT, GARLIC	8

FIRST COURSES

TAGLIOLINO	PASTA, BUTTER, BLACK TRUFFLE	18
PLIN	PASTA, BOAR, ONION, LAUREL	16
RISOTTO,	PORCINO MUSHROOM, BLACK GARLIC, MINT	18
TORTELLLO	PASTA FILLED WITH GRICIA SAUCE	15
RAVIOLO,	PRAWN, MANDARIN, BOTTARGA	16

MAIN COURSES

CROAKER	FISH, CACIO CHEESE, PUNTARELLE	17
AMBERJACK,	FISH STOCK	20
CINTA SENESE,	GRATIN DAUPHINOIS	22
BEEF,	ROASTED MUSHROOMS, DEMI-GLACE	28
DUCK,	CHICORY, ONION, CARROTS	24

DESSERTS

CREAM PUFF	CRAQUELIN, BASIL MASCARPONE CHEESE, STRAWBERRY	7
TART,	CUSTARD, WILD STRAWBERRY, MINT	7
MARITONZO,	COFFEE NAMELAKA, TRUFFLE	12
TARTE TATIN,	VANILLA ICE-CREAM, SALTED CARAMEL	9

TASTING MENU

5 COURSES:	POACHED EGG, WHITEFISH, TORTELLO, DUCK, CREAM PUFFS	60 P.P.
------------	---	---------

(Tasting menu is intended for the entire table)