

Antipasti

Uovo croccante

*con salsa al gorgonzola, sedano, ciliegie di Vignola
e granella di nocciole*

€ 10,00

Ricciola scottata

*mango, salsa di fave fresche, gelatina di basilico, sale affumicato e
crumble salato*

€ 14,00

Battuta di Bianca Modenese

*Con zabaione salato, gelato di senape di Dijon e
prosciutto crudo di Parma croccante*

€ 15,00

Polpette di melanzane

affumicate impanate con la quinoa, yogurt fresco alla menta

€ 13,00

Tartina di pasta frolla salata con verdure croccanti

*aromatizzate all'olio di cardamomo e zenzero,
maionese di passion fruit*

€ 10,00

Involtini di pasta fillo con gamberi, taccole e cocco

insalatina di Valeriana e vinaigrette agrodolce

€ 12,00

Millefoglie di lingua di Bianca Modenese,

lingue di patate, marmellata di cipolle rosse e salsa verde

€ 12,00

Biscotto salato con ripieno di scarola, olive, acciughe

accompagnato da stracciatella fresca e pomodori secchi pugliesi

€ 12,00

Primi

*Spaghettone al pomodoro "Bio", sulla crema di burrata,
olive Taggiasche DOP, estratto di basilico* € 13,00

*Risotto agli scampi
pesche sfumate al prosecco, menta salsa di foie gras,
polvere di liquerizia* € 18,00

*Risotto con asparagina croccante salsa al tartufo nero e
uovo marinato* € 14,00

*Ravioli al nero di seppia
con ripieno di rombo e spinaci con sugo di canocchie* € 15,00

*Gnocchi di patate con cuore di patate viola alla piastra
carpaccio di branzino, fior di zucchine, cozze, polipo cotto a bassa
temperatura, elisir di verdure tostate ed erba cipollina* € 18,00

*Paccheri gratinati con ragù d'anatra all'arancia,
bacche di ginepro, accompagnati dal suo sfondo e briciole
di pelle croccante* € 15,00

*Spaghetti al nero di seppia
ai ricci di mare con petali di pomodoro alla piastra su crema di
piselli freschi al lime* € 18,00

Secondi

Parmigiana di melanzane

con scamorza dolce e filetti di triglia gratinati

€ 20,00

Baccalà avvolto nella foglia di vite, cotto in olio cottura

*a bassa temperatura, crema di patate al limone ed origano,
caviale di fumetto di pesce allo zafferano*

€ 22,00

Petto d'anatra in olio cottura carciofi e vinaigrette all'arancia

€ 20,00

Filetto di Razza Bianca Modenese con salsa inglese salata,

*carote baby glassate al Pepe di Sichuan e frittelline di
porri e zucchine*

€ 22,00

Filetto di San Pietro

*avvolto nella retina di Maiale, con crema di ceci accompagnato da
bietoline fresche*

€ 20,00

*Filetto di Salmone affumicato con salsa alle spezie e insalatina di
finocchio, arance e capperi*

€ 20,00

Pancetta di Bufalo laccata,

*cotta a bassa temperatura con asparagi verdi alla piastra
e fiori eduli*

€ 18,00

Degustazione

Uovo croccante

con salsa al gorgonzola, sedano, ciliegie di Vignola e granella di nocciole

Ricciola scottata

mango, salsa di fave fresche, gelatina di basilico, sale affumicato e crumble salato

Battuta di Bianca Modenese

con zabaione salato, gelato di senape di Dijon e Prosciutto Crudo di Parma croccante

Polpette di melanzane affumicate

impanate con la quinoa, yogurt fresco alla menta

Risotto agli scampi

pesche profumate al prosecco, menta, salsa di foie gras, polvere di liquerizia

Ravioli al nero di seppia

con ripieno di rombo e spinaci con sugo di cannocchie

Paccheri gratinati con ragù d'anatra all'arancia,

bacche di ginepro, accompagnati dal suo fondo e briciole di pelle croccante

Filetto di San Pietro

avvolto nella retina di Maiale, con crema di ceci accompagnato da bietoline fresche

Pancetta di Bufalo laccata,

cotta a bassa temperatura con asparagi verdi alla piastra e fiori eduli

Baccalà avvolto nella foglie di vite,

cotto in olio cottura bassa temperatura, crema di patate al limone ed origano

e caviale di fumetto di pesce allo zafferano

1495 Chocolates and nuts

Selezioni di cioccolati Grand Cru 64%, 70%, 80% con mattoncino e sabbia fondente

1495
RESTAURANT

€ 80,00 bevande escluse

Dessert

I nostri gelati

(n.3 scoop di gelato mantecati al momento)

Vaniglia (Bourbon Vanilla) € 9,00

Cioccolato Coeur De Guanaja(80%) € 9,00

Malaga € 9,00

Nocciola (del Piemonte I.G.P) € 9,00

Pistacchio (di Bronte D.O.P.) € 9,00

Sorbetti

Lampone € 7,00

Limone e Timo € 7,00

Arancia - Bio € 7,00

Mango € 7,00

1495 Chocolates and nuts
Selezione di cioccolati Grand Cru 64%,
70%, 80% con mattoncino e
sabbia fondente € 12,00

Cheesecake rivisitato al Baileys con ripieno
cremoso al caffè, fondo croccante
alla Gianduja e salsa alla vaniglia € 12,00

Tiramisù sifonato scomposto riduzione di caffè e
cioccolato spuma leggera al mascarpone, crumble
di amaretti e biscotti al Cointreau accompagnati
da cialde fondenti € 12,00

La frutta di Matilde,

cilindri croccanti con mousse al limone e cuore di
lampone, mango e ciliegia su salsa di fragole e
meringa € 12,00

Piramide alla Mousse delicata di liquerizia
con cuore di passion fruit € 10,00

Tagliata di Frutta mista € 9,00

Torta Caprese al limone
salsa al pistacchio, e sorbetto al
lampone € 10,00

