

Da Condividere

Tapas

Pizza alla pala bianca	€8.00
Pizza alla pala con salumi	€12.00
Pizza in doppia cottura al carbone, pomodoro rustico "paglione" e stracciatella	€10.00
Battuta di cervo pane croccante, burro affumicato, frutti di bosco	€13.00
Corviche, tonno rosso, sesamo, porro croccante, wasabi	€13.00
Humus di ceci affumicati, ceci croccanti, olio alla menta, bazlama	€8.00
Polpettine coreane bbq glassate, maionese alla sriracha, cipollotto semi di sesamo	€10.00
∅ Melanzana bbq in doppia cottura, gel di pomodoro, manioca al carbone, chimichurri	€9.00
Vitello tonnato	€9.00
Sandwich di crostacei rosolato maionese al gambero, cipollina	€13.00
Spiedini di polpo piastrati, cipollotto, salsa buffalo, olive viola	€14.00
Pane croccante, salsa ajoli, hummus, gamberi scottati	€13.00
Tagliere salumi e formaggi <small>21\$</small>	€21.00
Plateau di mare e crudité	€55.00

Carta dei Vini e Bevande



La Cucina

Un'esperienza culinaria innovativa, fresca e fuori dal comune, pensata per essere condivisa e apprezzata insieme.

Primi

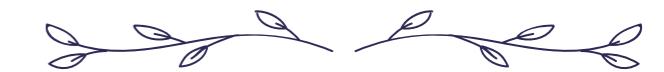
Culurgiones di agnello: culurgiones, agnello marinato, pesca alla brace, menta e caprino	€18.00
Ricci e bottarga: tatarin al nero di seppia homemade, ricci, bottarga di Cabras, essenza ai ricci	€28.00
Zucca coniglio e gamberi: chicche di zucca delica, ragù di coniglio, gambero viola ligure, miele alla zucca	€25.00
Re porcino: pappardella ripiena ai porcini, aglio piacentino, aghi di pino, jus	€24.00
Fettuccina Alfredo: tagliatelle velate homemade, burro di bufala, parmigiano 30 mesi, tartufo nero	€23.00
∅ Quasi una nerano: spaghetti affumicato, provolone vegano, zucchine chiare, crumble ai fiori di zucchina, basilico	€15.00

Secondi

Triglia e chorizo: trigliona in doppia cottura, pak pak-choi, salsa al chorizo	€25.00
∅ Vegan sunset: farinata di zucca ripassata, rapa arcobaleno, verdure di stagione, miso	€17.00
Tagliata di Angus: Tagliata di angus della Nuova Zelanda, allevamento grass-fed, verdure di accompagnamento a seconda della stagionalità	€25.00
Maialino del Raffaleo: pancia di maiale tenuta Ferrari, belga, zafferano, peperone, jus di vitello	€23.00
Costina di manzo bbq: beef ribs USA, glassate all'asiatica, cime di rapa, patata al burro	€24.00

Dolci

Il Tiramisù: crema al mascarpone, savoiardo homemade, caffè, crumble al cacao	€10.00
Ti porto sulla luna: mousse al dulce de leche, cuore al lampone, copertura al cioccolato bianco, streusel al caffè, meringa al carbone vegetale	€10.00
Ricordo di un bambino: namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panela, croccante di popcorn, gel alla caramella della nonna	€10.00
∅ Biglie sulla spiaggia: sfere di formaggio fresco cremoso aromatizzato al cioccolato bianco, streusel, frutto della passione, farina di cocco	€10.00



Menù Degustazione

Tradizione Piemontese

Il menù degustazione della tradizione è un omaggio alla cucina Piemontese dove proponiamo i sapori autentici e tradizionali della regione.

€45.00

Percorso Vegano

Il percorso vegano celebra la ricchezza e la diversità della cucina a base vegetale proponendo piatti dai sapori autentici e innovativi.

€40.00

Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello chef. Un viaggio tra sapori e accostamenti che caratterizzano la nostra filosofia e la nostra idea di cucina.

€70.00

Percorso Vini

5 calici	€35.00
7 calici	€50.00