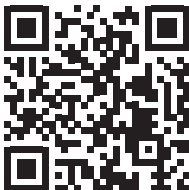


Da Condividere

Tapas

Pizza alla pala	€10.00
Battuta di cervo, pane croccante, burro affumicato, gel ai frutti rossi	€12.00
Battuta di tonno rosso, salsa tare, frutta marinata, alga nori, wasabi e uova salmone	€12.00
Ceviche di cappasanta, leche alla provola affumicata, pomodori secchi, chips di platano, cipolla di tropea	€13.00
Cavolo alla brace, n'duja, salsa alla feta, miele	€7.00
Crema catalana salata, ricci di mare, midollo, polvere di cozze	€10.00
Polpettine coreane bbq glassate, maionese alla sriracha cipollotto, semi di sesamo	€9.00
🍴 Melanzana bbq in doppia cottura, gel di pomodoro, manioca al carbone, chimichurri	€7.00
Donuts di pesce, maionese al pisello, cipolla agrodolce	€12.00
Vitello Tonnato	€9.00
Tagliere di salumi e formaggi	€21.00
Plateau di mare e crudité	€55.00
Plateau di mare e crudité royale	€80.00

Carta dei Vini e Bevande



La Cucina

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

Primi

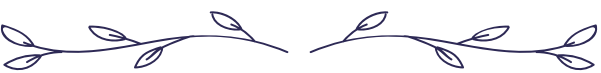
Culurgiones di agnello: culurgiones, agnello marinato, pesca alla brace, menta e caprino	€18.00
Ricci e bottarga: tajarin al nero di seppia homemade, ricci, bottarga di Cabras, essenza ai ricci	€28.00
Zucca coniglio e gamberi: chicche di zucca delica, ragù di coniglio, gambero viola ligure, miele alla 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 zuccina, 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 panella, 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

Coperto 3€ - 🍴 Vegano
*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti del nostro menu potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.
Per la lista completa degli allergeni alimentari si prega di consultare il menu aggiuntivo