

*Fiero del suo paese di origine,
l'Uruguay,
lo Chef Mauricio presenta
le sue specialità sudamericane
in modo raffinato e fantasioso,
combinando ingredienti freschi,
ricette tradizionali
e non da ultimo,
la sua passione culinaria.*



TASTING MENU
a sorpresa

6 portate 85.
8 portate 110.

PLANT BASED
vegan menu
4 portate 52.

LF: lactose free
GF: gluten free

	PLEUROTUS EN ESCABECHE GF	funghi pleus mushrooms con polenta al forno 16.
	EMPANADAS DE JABALÌ LF	panzerotti farciti di cinghiale con crema di avocado 18.
ENTRADAS	ALBONDIGAS CON BONIATOS GF	polpettine di pollo, chips di patate americane e jus di jalapeños 16.
	PULPO , CARACÙ Y CHIMICHURRI LF	polpo con salsa chimichurri, midollo e pane croccante 28.
	CEVICE DEL DIA GF+LF	pesce o carne del giorno marinato classico Peruviano con mais "mote" 24.
PRIMI PIATTI	TORTELI DE ANGUILA ZAPALLO Y AJO FERMENTADO	tortelli fatti in casa farciti di anguilla, zucca affumicata e aglio nero 24.
	ARROZ NEGRO DE PESCADO GF+LF	riso selvatico al nero di seppia, moscardini, calamari e cozze 22.
	CANDELAS CON LIEVRE OPZIONE LF	candele lunghe di Gragnano con sugo di lepre 24.
	ÑOQUIS VERDES CON HONGOS OPZIONE LF	gnocchi di semola e spinaci fatti in casa, porcini e camembert di bufala 22.
PLATOS PRINCIPALES	TRUCHA Y CAVOLINI GF CON OPZIONE LF	trota salmonata con cavoli di bruxelles e cavis viola spadellati 36.
	ASADO DE VACA CON PAPAS ARZAK GF	biancostato di manzo asado con patate Arzak al burro 42.
	GUISO CARRERO DE CIERVO GF+LF	stufato di cervo con vegetali, legumi e riso in bianco 34.
	PAN A LA PARRILA OPZIONE VEGANA	variazione di pietanze vegetariane con pane cotto alle brace 26.