

A T H O M E

V E R D E

Fagottino di scarola
ripieno di patate, caprino e olive

Fusilli (acqua e farina) con crema di
zucchine, *cacioricotta e zafferano*

Primo sale panato al pistacchio con
cipolla rossa in agrodolce

Biscotto al *the matcha* con
mirtilli e nocciole

Euro 28

A T H O M E

B L U

Seppioline arrostate con crema di piselli, *croccante al nero di seppia e limone*

Paccheri trafilati al bronzo con crema di broccoletti, *crudo di gamberi e burrata*

Calamaro ripieno di patate e carciofi con salsa verde

Croccante al cocco con zabaione e liquirizia

Euro 39

A T H O M E

R O S S O

Tuorlo marinato con olio al tartufo,
fonduta di pecorino e asparagi

Raviolo Assoluto di Ricotta Nobile
con fave e guanciaie

Tacchino lardellato con crema di carote
e zenzero

Biancomangiare alla mandorla
con cioccolato fondente e fragola

Euro 36