

ANTIPASTI

Cavolfiore arrostito - ricotta al limone preservato
gomasio - croccante di topinambur -
rosa canina e capperi €13

Paté di fegatini di pollo - marmellata fichi
e ibisco - foglia di vite al wakame
pan brioche home made €18

Tartare di controfiletto d'agnello
(Nuova Zelanda)scampo crudo (Scozia) - foie gras
profumato al cognac - senape - focaccia home made
frutto della passione - insalata riccia €20

Polpo alla griglia - guancialetto croccante - zucca al forno
e zucca al naturale maionese di alga nori
carbone e germogli di senape €18

PRIMI

Gnocchi di patate ripassati al burro nocciola - crema
di cardoncelli - salvia pastellata €16

Tortelloni tutto tuorlo - coniglio olive taggiasche -
fondo bruno - fagioli rossi - migas al timo
aria di parmigiano €18

Riso al salto ai carciofi - fonduta di stracchino
capasanta al naturale - Pata Negra
nocciole - carciofi fritti €21

Bigolo fatto in casa - gambero rosso crudo
pomodoro cuore di bue - aria di mandorla
limone nero €24

SECONDI

Cavolo cappuccio alla griglia - ajo blanco di mandorla
melagrana - cipolla croccante - olio all' aglio orsino €18

Spigola - pane proteico - zucchine in due
consistenze fiore di zuccina - kefir
pomodorini al cherry vinegar €28

Trota salmonata al curry rosso - cuscinetti cavolo
rapa e yogurt - crema di cetriolo arrostito
olio all' aneto - farro €22

Coscia d' anatra - crema di barbabietola - clementine
scottate - radicchio nostrano - vele di pane
senape in grani €24

Filetto di vacca scozzese allo stato brado
fondo bordelaise - pavè di patate - asparagi verdi
piseli arrostiti - crema di yogurt greco e rafano €28

DOLCI

Tartelletta - noci pecan - dulce de leche
meringa all'italiana €8

Pera caramellata - cioccolato fondente 65%
pain d'epice €8

Panna cotta - pino - miele - caffè €7

Cheesecake - cioccolato bianco - biscotto
cristalli di sale €7

Coperto €4,00