

DESSERT

SEMIFREDDO

Al caffè, con rapè di cocco, crumble e liquore nebulizzato
Euro 8,00

PANNA COTTA

Alla lavanda, cacao amaro, sale Maldon e frutti rossi
Euro 8,00

DACQUOISE

Alle mandorle, crema leggera, frutta fresca e caramello mou salato
Euro 10,00

BOLLA AL CIOCCOLATO

Cialda al cioccolato bianco, crema al cheese-cake, amaretti, confettura di fragole e cioccolato fondente aromatizzato al peperoncino
Euro 12,00

CAFFE' GOURMAND

Selezione di petite patisseries e la delizia di una tazzina di caffè
Euro 12,00

Coperto e servizio

EURO 3

ANTIPASTI

CARPACCIO

Manzo aromatizzato, asparagi, vinaigrette, crumble di parmigiano e maionese al cardamomo
Euro 17,00

CARCIOFO FRITTO

Carciofo fritto, con uovo Poquè e guanciale soffiato su fonduta di formaggi locali
Euro 16,00

LA NOSTRA TARTARE PERFETTA

Manzo selezionato con salsa bernese all'arancio, chips di topinambur, burro salato montato ai mirtilli e crostone di pane nero
Euro 20,00

PIOVRA CROCCANTE

Tentacolo di piovra su Humus di ceci, crescione spadellato aglio olio e peperoncino
Euro 19,00

FILETTO DI MAIALINO

Maialino da latte, panko, salsa alla senape e mela e verdure croccanti
Euro 19,00

Il nostro personale sarà lieto di informarvi sulle pietanze preparate senza glutine e sulle preparazioni che includono i 14 allergeni indicati dalla normativa.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche delle pietanze alcuni dei nostri piatti possono contenere ingredienti sottoposti a trattamento termico a -20°C

PRIMI

TAGLIATELLE

Pasta fatta in casa con ragù di capriolo e coulis di mirtilli
Euro 16,00

TAGLIATELLE

Pasta fatta in casa con funghi porcini
Euro 16,00

CIAMBELLINA bianca rossa e verde

Con farina di mais, pomodoro rosso da amare di Ciro Flagella, spuma di parmigiano e crema di baccello
Euro 15,00

RISOTTO

"Riso Carnaroli Tomasoni Dop" rapa rossa, crema di erborinato e gocce di spinacino
(minimo 2 persone)
Euro 18,00

RAVIOLI

Sfoglia tirata a mano, ripiena di faraona, su guazzetto di porcini e bruscandoli croccanti
Euro 19,00

SPAGHETTO BLU'

Polvere di butterfly pea flower, con datterini in confit, tartare di scampo e mousse di burrata
Euro 20,00

SECONDI

GUANCETTA

di maialino da latte, brasata al barolo su crema di patate e demi-glace
Euro 24,00

MILLE FOGLIE DI MANZO

Manzo selezione Dry Aged, indivia Belga al forno e miele al pino mugo
Euro 26,00

COSTATA

manzo selezione servito con verdure in capponata
Euro 4,50 all'etto

ANGUILLA in due cotture

Al sugo con pomodorini e capperi, frita con maionese agli agrumi
Euro 28,00

VERDURE in tris

Peperoni al Tandoori, carote e zucchine marinate, dischetti di patate di Rotzo e tofù al Shoyu
Euro 20,00

FILETTO DI CINGHIALE

Cotto in bassa temperatura, salsa all'aglio nero e patate viola
Euro 25,00