## Menù



## Antipasti

Battuta di scottona, salsa al vino rosso e barbabietola croccante	18
Carpaccio di nervetti, insalata di zucca croccante e agrodolce, crema di mostarda all'arancia	20
Lingua di manzo, verdure in carpione e emulsione di fondo di carne all'alloro	20
Prima Portata	
Risotto al latte di capra di fattoria, creste di gallo glassate e gremolada	23
Ravioli di stufato di cinghiale, spuma di sedano rapa e nocciole	25
Spaghettoni al Marsala, polvere di pomodoro	23

## Seconda Portata

Copertina di vitello, cardoncelli e crema di radici alle erbe fini	26
Controfiletto di cervo, cavolo nero e pera al Vermouth su polenta bianca	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione	7€/hg
Contorno	
Millefoglie di patata	6
Verza brasata al burro e salvia	6
Formaggi	
Degustazione tre	10
Degustazione cinque	15
Deaustazione sette	19

## Dolci

Torta paesana: morbido ai cachi e castagne	10
Zafferano e limone: Millefoglie con crema di limone e gelato allo zafferano	13
Autunno e non solo: Cremoso ai porcini, cioccolato e melograno	13