

Menù



Antipasti

Battuta di scottona,
foie gras e nocciole 20

Testina di maiale,
puntarelle e arancia 18

Lingua di manzo, verdure in carpione
emulsione di fondo di carne all'alloro 19

Prima Portata

Risotto allo zafferano,
piccione e ribes nero 25

Ravioli alla cassoeula 23

Spaghettoni al Marsala,
polvere di pomodoro e ragù di lepre 23

Seconda Portata

Pancia di agnello, carote, aneto e ravanelli	28
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
Indivia agrodolce	5

Formaggi

Degustazione tre	10
Degustazione cinque	15
Degustazione sette	19

Dolci

Latte e polenta	10
-----------------	----

Spuma tiepida di cioccolato, pere al brûlé, cialda di pan di spezie	15
--	----

Mousse di cioccolato bianco, mandarino con radici croccanti	15
--	----

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento,
atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.