

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

È una persona, è un sentimento,

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.