

Menù



Antipasti

Battuta di scottona,
tarassaco e limone 20

Testina di maiale,
Insalata di primavera e arancia 18

Animella di vitello, crema di latte
e rabarbaro 19

Prima Portata

Risotto alle ortiche, lumache
lamponi e il suo aceto 25

Tortelli di quaglia, asparagi e polline 21

Fusilloni mantecati al crescione
parmigiano e ragù di fegatini di coniglio 21

Seconda Portata

Agnello al BBQ, cipollotto fondente e radici di prezzemolo	28
Reale di scottona, spugnole e piselli	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione	7€/hg

Contorno

Millefoglie di patata	6
Spinaci e uvetta	5

Formaggi

Degustazione tre	10
Degustazione cinque	15
Degustazione sette	19

Dolci

Gelato alla panna acida e fieno	10
Fragola, vino rosso e nocciola tostata	15
Carote, cioccolato e lime	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.