

Menù



Antipasti

Zucca, mortadella di fegato, yuzu 22

Battuta di scottona, rafano e melograno 24

Insalata di bollito, salsa tonnata
e prugne fermentate 23

Prima Portata

Risotto affumicato, limone,
polvere di alloro e cuore di vitello 28

Caramelle con coda di scottona brasata, 25
carote, cacao, erba cipollina e
scalogno in agrodolce

Linguine allo zafferano, burro acido
e funghi porcini 26

Seconda Portata

Controfiletto di cinghiale alla brace, cavolo cappuccio e uva rossa	30
--	----

Guancia di manzo, polenta croccante e cavolo nero	30
--	----

Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione	7€/hg
--	-------

Selezione di Costate/Fiorentina Manzetta Prussiana frollatura 60 giorni	9€/hg
---	-------

Contorno

Radicchio tardivo alla brace	6
------------------------------	---

Sedano-rapa arrosto	6
---------------------	---

Formaggi

Degustazione tre	10
------------------	----

Degustazione cinque	15
---------------------	----

Degustazione sette	19
--------------------	----

Dolci

Mela cotogna, caprino, vaniglia 15

Castagna, caco, rosmarino, nocciola 15

Cioccolato, patata dolce e
meringa bruciata 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.