



MENÙ



Creatività culinaria





Antipasti

TARTARE DI CAVALLO CON PESTO DI NOCI, CETRIOLO E RUCOLA	(4)	17
DELICATA TARTARE DI CAVALLO CON FRESCHI CUBETTI DI CETRIOLO, ARRICCHITA DA UN PESTO CREMOSO A BASE DI NOCI TOSTATE E RUCOLA		
CIPOLLA RIPIENA DI ZUCCA GRATINATA AL PARMIGIANO	(1, 4, 2, 14, 7)	12
CIPOLLA COTTA NEL SALE, FARCITA CON CREMA DI ZUCCA E GRATINATA CON PARMIGIANO REGGIANO.		
CARPACCIO DI RICCIOLA ALLA BARBABIETOLA, LIMONE E TERRA DI OLIVE		16
FETTE SOTTILI DI RICCIOLA MARINATE NELLA BARBABIETOLA, SCORZA DI LIMONE E OLIVE NERE DISIDRATATE		
TARTARE DI SALMONE CON DRESSING ALLO YOGURT	(4,6)	15
TARTARE DI SALMONE CON UNA FRESCA SALSA ALLO YOGURT		
CAPRINO E MELANZANE CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	(7)	10
INVOLTINO DI MELANZANE, RIPIENO DI CAPRINO AROMATIZZATO ALL'ERBA CIPOLLINA, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO		
IL NOSTRO TAGLIERE		20
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI		

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

Primi

RISOTTO AI FUNGHI CON POLVERE DI PORCINI E GUANCIALE CROCCANTE CREMOSO RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI, CON POLVERE DI PORCINI E GUANCIALE CROCCANTE.	18
MEZZE MANICHE CON ZUCCA, FONDUTA DI PARMIGIANO E POLVERE DI SOMACCO (1, 2, 4, 14, 2, 7)	15
PASTA CON CREMA DI ZUCCA VELLUTATA E UNA SPOLVERATA DI SOMACCO.	
SPAGHETTO IN SALSA DI COZZE, POMODORINI CONFIT E BOTTARGA SPAGHETTI VONGOLE ^(1,7) E BOTTARGA CON POLVERE DI SEDANO	16
CASONCELLI, CON CREMA DI PATATE E CREMA DI FUNGHI RISO, BISQUE DI GAMBERO, STRACCIATELLA DI BURRATA E TARTARE ^(1, 14, 4) DI GAMBERO ROSSO AL LIMONE	16
RAVIOLINI BURRO E SALVIA, CON CREMA DI RICOTTA AFFUMICATA SPAGHETTONE MANTECATO CON CREMA DI MELANZANE, POLVERE DI OLIVE NERE ESSICcate E SCORZA DI LIMONE (2, 4, 7)	15

Secondi

TATAKI DI CAVALLO, CON SALSA AIOLI E CAVOLO CAPPUCCIO CAVALLO COTTO ALL'ESTERNO E CRUDO ALL'INTERNO, SALSA ALL'AGLIO E INSALATINA DI CAVOLO VIOLA	(1,7)	21
SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON UN'INSALATA FRESCA DI MELE E NOCI SALMONE COTTO IN FORNO A VAPORE CON UN'INSALATINA CRUDA DI MELE E NOCI (4, 8)		18
POLPO FRITTO, ZUCCA E FINOCCHIO POLPO IN DOPPIA COTTURA, CON CREMA DI ZUCCA E FINOCCHIO BRASATO		16
MELANZANA CONFIT LACCATA ALLA SOIA CON POMODORINI CONFIT E PESTO DI RUCOLA (1, 12)		15
MELANZANA COTTA IN FORNO LENTAMENTE CON LA SOIA, ACCOMPAGNATA DA POMODORINI CONFIT E PESTO DI RUCOLA		
FILETTO DI MAIALE CON SALSA ALLA SENAPE ANTICA E VERDURINE CROCCANTI (4, 1, 3, 5, 8)	(6)	18
FDELICATO FILETTO DI MAIALE CON SALSA ALLA SENAPE E VERDURINE DELL'ORTO (4, 9)		19
PETTO D'ANATRA ARROSTITO CON PURE' DI PATATE DOLCI E SALSA ALL'ARANCIA PETTO D'ANATRA, COTTO LENTAMENTE, CON IL SUO FONDO ALL'ARANCIA E PATATE DOLCI SCHIACCIATE (4)		





Selezione di carni

BORTIGALESA	al kg 55
-------------	----------

SCOTTONA POLACCA	al kg 45
------------------	----------

LE FROLLATURE SARANNO ILLUSTRATE DAL PERSONALE DI SALA

Contorni

PATATE DOLCI COTTE AL FORNO	5
-----------------------------	---

PATATE AL FORNO CLASSICHE	5
---------------------------	---

VERDURINE SALTATE	5
-------------------	---

PURE DI PATATE	6
----------------	---

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8),
Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)