

Antipasti

Filetto di maiale scottato
albicocche, yogurt, salvia, limone 12
latte

Carpaccio di trota e
peperone
arachidi, menta 13
pesce, arachidi, glutine, uovo

Verdure in diverse
consistenze
cialda di semi, salsa giardiniera 11
sedano, solfiti

Fiori di zucca gratinati
pesto di basilico, gelato alle olive 11
latte, frutta a guscio, uovo

Primi

Linguine al ragù di coniglio
peperoni, mirtilli 12
glutine

Ravioli di robiola al carbone
vegetale*
tuorlo, guancialetto 11
uova, glutine, latte

Risotto alla parmigiana
melanzane, pomodoro, basilico 11
latte

Canederli di rucola gratinati
zucchine, finocchietto, nocciole 10
glutine, frutta a guscio, uova, latte

Secondi

Tiepida di manzo
patate, lattuga romana, ketchup di
prugne 18
solfiti

Spiedini di rana
pescatrice**
zucchine, pesche, timo 16
pesce

Lampredotto in salsa
verde
porcini, ciabatta 15
glutine, uova, pesce, solfiti

Degustazione di formaggi
Opere Casearie Damanhur di
Scarabeo 14
latte

Dolci

Lingotto al cioccolato
albicocca, nocciole 7
latte, uovo, frutta a guscio

Semifreddo alle paste di
meliga*
frutti di bosco 7
latte, uovo, glutine

Granita al caffè
brioche al cacao, spuma al
mascarpone 7
uovo, latte, glutine

Babà al Ratafià
ciliegie, chantilly 7
glutine, latte, uovo, solfiti

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta (antipasto, primo, secondo e dolce) €34