

Antipasti

Carne cruda marinata al limone mousse al sedano e Parmigiano, soma d'aj <i>latte, glutine, sedano</i>	14
Polpo scottato fritun di patate, salsa alla Luciana, olive <i>molluschi</i>	15
Carciofo cbt crema del suo gambo affumicato, ricotta di capra, pinoli <i>frutta a guscio, latte</i>	13
Caponet vegetariano farinata, salsa pepata al pistacchio <i>frutta a guscio</i>	13

Primi

Risotto alla zucca gorgonzola, nocciole, caramello salato al cacao <i>latte, frutta a guscio</i>	12
Tagliolini ai carciofi guanciaie, crema di carbonara <i>glutine, uova</i>	13
Gnocchi di castagne al ragù di cervo cimone, caffè <i>glutine, uovo</i>	13
Ravioli di broccoli guazzetto di vongole, vaniglia <i>glutine, molluschi, pesce, uova</i>	13

Secondi

Guancia di manzo al panpepato verdure invernali tostate <i>solfiti, frutta a guscio, glutine</i>	17
Lingua cotta al latte e tostata bagnetto verde, patate <i>latte, glutine, uova, pesce</i>	16
Svizzera di coniglio nostrano carciofi, pinoli, olive <i>frutta a guscio</i>	17
Degustazione di formaggi Opere Casearie Damanhur di Scarabeo a base latte crudo e caglio vegetale <i>latte</i>	16

Dolci

Tronchetto al gianduia cioccolato croccante, sorbetto alle pere <i>latte, uova, frutta a guscio</i>	7
Bavarese all'arancia cacao, salsa all'arancia <i>uova, glutine</i>	7
Panna cotta alla vaniglia salsa al limone, caramello croccante al miele <i>latte, uova</i>	7
Crema bruciata al panettone gelato alla cannella <i>latte, frutta a guscio, uova, soia, glutine</i>	7

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta
(un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) €36