

Antipasti

Prosciutto cotto in casa 14
finocchi, arancia, senape, grano
saraceno
senape

Sarde in saor 15
polenta bianca, cipolla viola,
cavoletti di Bruxelles
pesce, solfiti

Cipolla caramellata 13
Parmigiano in 2 consistenze,
balsamico
glutine, latte, solfiti

Cervella in crosta di nocciole 14
porri, patate, mela Granny Smith
frutta a guscio, solfiti, uova, glutine

Primi

Risotto al radicchio tardivo 12
yogurt di mandorle, pere
latte, frutta a guscio, solfiti

Trofie al ragù di topinambur 13
peperoni cruschi, ciauscolo
glutine

Gnocchi di polenta gratinati 13
merluzzo, cipolle
pesce, latte

Ravioli di tofeja 13
brodo di carne, prezzemolo
glutine, uova

Secondi

Valigia reggiana 17
Parmigiano, mortadella, pastinaca,
cavolo
latte, uova

Frittura di pesce alle
erbe aromatiche 18
verdurine, maionese di soia
al limone
glutine, pesce, soia

Trippa alla romana 16
patate, cimone
latte

Degustazione di formaggi 16
accompagnati da miele
e confetture
latte

Dolci

Tartelletta alle pere 7
cioccolato fondente, zafferano
latte, uova, glutine

Tiramisù classico al caffè 7
uova, latte, glutine

Semifreddo al pistacchio 7
arancia in 2 consistenze
uova, frutta a guscio

Torta di noci 7
cioccolato bianco, sorbetto al
bergamotto
latte, frutta a guscio, uova

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