

Antipasti

Carne cruda con ortaggi primaverili coroncina di patate, spuma di albume <i>uova, latte, glutine</i>	14
Tartelletta di cipollotti caramellati asparagi, silene <i>glutine, latte, solfiti, uova</i>	14
Vignarola vegetale tofu affumicato soia	13
Seppia cotta a bassa temperatura bietole, spinaci, pomodoro costoluto <i>molluschi</i>	15

Primi

Risotto all'aglio orsino acciughe, limone, nocciole <i>latte, frutta a guscio, pesce</i>	13
Spaghetti* alla chitarra ragù di coniglio a succhittu <i>glutine, uova, solfiti</i>	13
Ravioli* di merluzzo burro al timo e pepe rosa, carciofi, guanciaie <i>latte, pesce, glutine, uova</i>	13
Gnocchi di patate agli asparagi burrata, pane affumicato al limone <i>glutine, latte</i>	13

Secondi

Tagliata di bavetta di manzo salsa verde all'acetosella, patate ratte	17
Petto di faraona cbt carciofi, spugnole al Marsala <i>solfiti</i>	18
Persico in salsa di Erbaluce asparagi, tuorlo d'uovo <i>uova, solfiti, pesce</i>	16
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confetture <i>latte</i>	16

Dolci

Savarin alle fragole cioccolato bianco, alloro <i>latte, uova, glutine</i>	7
Panna cotta alla camomilla rabarbaro, pinoli al finocchietto <i>latte, frutta a guscio</i>	7
Nespole caramellate nocciole in diverse consistenze e temperature, sambuco <i>uova, frutta a guscio, latte</i>	7
Mousse al cioccolato fondente asparagi confit, ferratelle abruzzesi <i>uova, soia, glutine</i>	7

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