

Antipasti

Carne cruda 14
porcini, mela verde, gessato vaccino
(latte, soia)

Cannolo di zucca 13
nocciole, castagne al miele, salvia
(glutine, latte, frutta secca, solfiti, uova)

Sarde in saor 14
melograno, pane di segale, finocchietto
(pesce, frutta a guscio, solfiti, glutine)

Uovo 63 gradi 13
porri di Cervere e patate,
Caciocavallo, liquirizia
(uova, latte)

Primi

Bucatini ai finferli 13
alici, pane croccante all'aglio orsino
(glutine, pesce)

Plin di anatra e il suo fondo 14
arancia, cacao
(glutine, uova)

Risotto ai porcini 14
noci, Prescinseua
(latte, frutta a guscio)

Fregola alla zucca 12
pere martin sec, cavolo nero,
fagioli dell'occhio
(glutine)

Secondi

Cubo di vitello stracotto 16
salsa affumicata ai frutti rossi,
castagne, topinambur
(solfiti)

Fagottini di triglia a beccafico 17
verza, patate, mele al passito
(pesce, frutta a guscio, solfiti)

Lombo di cervo in crosta
di erbe 18
radiccio rosso brasato, caco salato
(glutine)

Degustazione di formaggi 16
accompagnati da miele e
confetture
latte

Dolci

Montebianco 7
meringa, cioccolato
(latte, soia)

Sbrisolona alle mele
caramellate 7
crema alla cannella
(uova, latte, glutine, frutta secca)

Semifreddo* alle nocciole 7
terra al cacao, spuma ai porcini
(frutta a guscio, uova, glutine)

Crema bruciata alla zucca 7
gelato al tartufo
(uova, latte)

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

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