

| | |
|---|-----|
| Ostrica Cadoret Spèciale ⁽¹⁴⁾ | 4€ |
| Crudo di lampuga, noci fresche e olio al basilico ^(4,8) | 13€ |
| Coppa di pesce e salsa tonnata ^(3,10) | 10€ |
| Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino ⁽⁷⁾ | 12€ |
| Midollo, formaggio d'alpeggio e tartufo uncinato ^(1,7) | 13€ |
| *** | |
| Spaghettone Monograno Felicetti, ostrica e burro acido ^(1,7,14) | 14€ |
| Tagliolino all'uovo e tartufo bianco ^(1,3,7) | 25€ |
| Risotto al topinambur fermentato, polvere di ginepro e tartufo uncinato ⁽⁷⁾ | 18€ |
| Tortelli di pollo alla genovese e gamberi rosa ^(1,2,6,7,9) | 15€ |
| *** | |
| Moscardini, pancetta di cinta senese e cicoria selvatica ⁽¹⁴⁾ | 18€ |
| Ricciola dry aged cotta sulla griglia e broccoletti ⁽⁴⁾ | 25€ |
| Anatra, sapa, mela cotogna e carote grigliate ^(1,7,9) | 20€ |
| Pancia di maiale alla griglia, cavolfiore, giardiniera e olio al mandarino ⁽⁷⁾ | 20€ |
| *** | |
| Crème brûlée alla zucca e gelato al rosmarino ^(1,3,7,8) | 8€ |
| Tartelletta pera, caramello salato e polvere di asperula ^(1,3,7,8) | 8€ |
| Mousse al cioccolato 70%, melagrana e gelato al pistacchio ^(1,3,7,8) | 9€ |
| Mousse di castagne, clementine e coulis ai cachi ^(1, 7, 8) | 9€ |
| Degustazione di formaggi ^(1,7) | 12€ |

Menù degustazione 9 portate

scelto dagli chef

65€

Menù degustazione 7 portate

50€

Coppa di pesce e salsa tonnata (3,10)

Taco di canasta, caprino e oliva taggiasca (7)

Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino (7)

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido (1,7,14)

Anatra, sapa, mela cotogna e carota grigliata (1,7,9)

Predessert (1)

Crème brûlée alla zucca e gelato al rosmarino (1,3,7,8)

Abbinamento al calice per il 9 portate 35€

Abbinamento al calice per il 7 portate 25€

Abbinamento di succhi e kombuche per il 7 portate 15€

Pane, cracker e burro alle acciughe (1,7) 4€