



SINTESI

<i>Ostrica Gillardeau</i>	5€
<i>Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino</i>	12€
<i>Coppa di pesce e finocchietto selvatico</i>	12€
<i>I nostri salumi di mare</i>	15€
<i>Midollo, formaggio d'alpeggio e tartufo nero</i>	15€
<i>Polenta integrale, agnello, tartufo e olio affumicato</i>	15€

<i>Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido</i>	14€
<i>Tortelli di baccalà mantecato e uova di ricciola</i>	16€
<i>Risotto al topinambur fermentato e ginepro</i>	16€
<i>Tagliolino allo zafferano Monticiano e tartufo nero</i>	16€

<i>Pescato del giorno, cime di rapa e aceto di rosa</i>	25€
<i>Spigola alla griglia, carciofo e olio alla 'nduja</i>	25€
<i>Pancia di maiale, finocchio bruciato e aglio nero</i>	20€
<i>Anatra alla griglia, sapa, carote e mostarda</i>	20€

<i>Crème brûlée al topinambur e gelato al rosmarino</i>	8€
<i>Panna cotta, asperula e mandarino</i>	8€
<i>Tart al limone e meringa bruciata</i>	8€
<i>Mousse al cioccolato 70%, arancia e gelato al pistacchio</i>	9€
<i>Degustazione di formaggi</i>	12€



SINTESI

Menu degustazione 9 portate

a scelta degli chef

65€

Menu degustazione 7 portate

50€

Coppa di pesce e finocchietto selvatico

Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino

Risotto al topinambur fermentato e ginepro

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido

Anatra alla griglia, sapa, carote e mostarda

Predessert

Tortelli alla vaniglia, limone e caramello

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate - 35€

Abbinamento al calice per il 7 portate - 25€

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 15€

Pane semintegrale, grissini burro e acciughe - 4€

**Tutto il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata.*

***Per conoscere l'elenco completo degli ingredienti, compresi gli allergeni legalmente riconosciuti, chiedi al nostro personale.*