



Crudo di tonno, olio al basilico e salsa al peperone (1,4)	15
Lattuga arrosto, miso e ciliege (1,3,6)	14
Pancia di maiale, carota e fiori di finocchio (1,9,10)	14
Battuto di manzo, susina fermentata e grano saraceno	14

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido (1,7,14)	16
Bottoni di melanzana bianca, crudo di gamberi e maggiorana (1,2,3,7)	17
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro (7)	15
Ravioli con coda di tonno, cacao e pomodoro fermentato (1,3,4,9)	16

Scampo, patata fondente e acqua di panzanella (2,7)	25
Cernia alla mugnaia, foglie di capperi e borlotti (1,4)	25
Controfiletto, zucchine alla scapece, patate e cipolle (1,3,10)	25
Anatra, pesche e finocchietto (1,3,6)	23

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

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino (1, 3, 7, 8)	9
Tart con ricotta di bufala, caramello e fichi (1, 3, 7, 8)	9
Mousse al cioccolato 70%, lampone e gelato alla nocciola (1, 3, 7, 8)	9
Sorbetto di latte di mandorla, caffè e liquirizia (1, 3, 7, 8)	9
Degustazione di formaggi (1,7)	12

Menù degustazione 9 portate

scelto dagli chef

70

Menù degustazione 7 portate

55

Coppa di pesce, acqua di cozze e latticello (4,7,14)

Lattuga, miso e ciliege (1,3,6,)

Ravioli con coda di tonno, cacao e pomodoro fermentato (1,3,4,9)

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro (7)

Piccione e mela ossidata / Pagro alla mugnaia e foglie di capperone (1,3,4,7,10)

Sorbetto al peperone, yogurt e vaniglia (1,7,8)

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

Abbinamento al calice per il 9 portate 40

Abbinamento al calice per il 7 portate 30

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate 15

Pane semintegrale, grissini e burro alle erbe (1,7) 4