



Tartare di gamberi, finocchio di mare, pomodoro e cozze (2, 3,14)	18
Bottoni di bieta con acidello in brodo di fungo porcino (7)	14
Pancia di maiale, carota e fiori di finocchio (1,9,10)	14
Battuto di manzo, alici e aglio orsino alla brace (4)	15

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
Tortelli d'anatra, tartufo e acetosella (1,3,7,10)	18

Pesce spada fritto, salsa bernese e fondo di manzo (1, 3, 4, 7)	25
Orata alla griglia, zafferano e aceto (1,4)	25
Controfiletto, pesche acerbe e finferli alla brace (1)	25
Anatra alla griglia, rapa rossa e tartufo estivo (1,6)	25

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
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo (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 e panzanella (1,4,10)

Bottoni di bieta con acidello in brodo di fungo porcino (7)

Tortelli d'anatra, tartufo e acetosella (1,3,7,10)

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro (7)

Piccione e mela ossidata / Cernia alla griglia, zafferano e aceto (1,3,4,7,10)

Sorbetto alla mora selvatica con mousse di fagiolo borlotto (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

Pane con farina di ceci, grissini e burro all'acetosella (1,7) 2 p.p.