



Crudo di ricciola, finocchio di mare e polvere di cozze	20
Cardoncello arrosto, salsa al vino rosso e pino mugo	15
Pancia di maiale, carota e aglio orsino	15
Battuto di manzo, alici e pomodoro	16

Spaghettone Monograno Felicetti, ostrica e burro acido	16
Bottoni di melanzana bianca, crudo di gamberi e maggiorana	17
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro	15
Tortelli di anatra, tartufo uncinato e acetosella	18

Pesce spada fritto, salsa bernese e fondo di manzo	25
Spigola, zafferano e aceto	25
Controfiletto, pesche acerbe e finferli alla brace	25
Anatra alla griglia, rapa rossa e tartufo uncinato	28

Pane con Senatore Cappelli, grissini e burro	2 p.p.

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

Crème brûlée alla castagna e sorbetto di agrumi	10
Tart con ricotta di pecora, albicocca secca e caffè	10
Mousse al cioccolato 70%, lampone e gelato alla nocciola	10
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo	9
Formaggi di Gregorio Rotolo e Il Secondo Altopiano	18

Menù degustazione 9 portate

scelto dagli chef

80

Menù degustazione 7 portate

60

Coppa di pesce, latticello e acqua di cozze

Bottoni di bieta con acidello in brodo di fungo porcino

Ravioli di zucca fermentata e salsa al caprino

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione e mela ossidata / Ventresca di tonno, zafferano e aceto

Sorbetto ai frutti rossi con mousse di fagiolo borlotto

Mousse di patata, cacao, tartufo e limone

Pairing

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	25