



Crudo di gallinella, finocchio di mare e polvere di cozze	20
Cardoncello arrosto, salsa al vino rosso e pino mugo	15
Pancia di maiale, salsa BBQ e radicchio in aceto di lampone	15
Battuto di manzo, alici e pomodoro	16
***	
Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido	16
Bottoni di lago e salsa al crescione	17
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro	15
Tortelli di anatra, tartufo uncinato e acetosella	18
***	
Centrolofo alla mugnaia con spinaci	25
Orata, salsa all'aglio dolce e insalata invernale	25
Controfiletto, finferli alla brace, mela e alloro	25
Germano alla griglia, rapa rossa e tartufo uncinato	28
***	
Pane con farina di ceci, lardo di Cinta Senese e cracker	3 p.p.

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

Crème brûlée alla castagna e sorbetto di agrumi	10
Crema al grano, mela cotogna e cioccolato al caramello	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

Cardoncello arrosto, salsa al vino rosso e pino mugo

Ravioli di zucca fermentata e salsa al caprino

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione e caco ossidato / Ricciola lardellata, zafferano e aceto

Dumpling di mela cotogna in brodo

Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo

\*\*\*

### 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