



Crudo di sarago, finocchio di mare ed emulsione di arancia	22
Porro grigliato, tuorlo marinato e funghi	16
Pancia di maiale, salsa BBQ e radicchio in aceto di lampone	15
Battuto di manzo, mandorle fermentate e midollo	18

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido	17
Bottoni di gamberi di lago con crema di patate	18
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro	16
Tortelli di lepre, erbe di campo e tartufo nero pregiato	18

Rombo chiodato e salsa beurre blanc	30
Triglia di scoglio, salsa ai calamaretti e insalata invernale	28
Pichana alla brace, shiitake marinati e salsa al vino rosso	25
Anatra alle 5 spezie, cavolo e tartufo nero pregiato	28

Pane semintegrale e burro alle acciughe	3 p.p.

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



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele <i>Mieli Thun</i>	12
Tart cioccolato al caramello, ribes nero, crema al grano e nocciole	12
Mousse al cioccolato 70%, lampone e gelato alla nocciola	10
Crema al mascarpone, sorbetto al mosto e olio al pino mugo	10
Formaggi di <i>Gregorio Rotolo</i> e <i>Fattoria Faraoni</i>	18

Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

80

Menu degustazione 7 portate

60

Tagliatella di seppia, siero di mozzarella e aneto

Porro grigliato, tuorlo marinato e funghi

Tortelli di maiale, castagne e ginepro

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione e mela ossidata / Ricciola, broccolo e colatura

Mousse al fagiolo con sorbetto alla mela e tagete

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