



Crema di fagioli, uova di trota e fieno bruciato	22
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde	20
Quaglia, carota, aglio nero e finocchietto selvatico	22
Carpaccio di asino ripieno di battuto di barbabietola e il suo fondo	22

Bottoni di patate e zafferano in brodo di radici	24
Gnocchetti con cicoria amara e crudo di mazzancolle	26
Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro	26
Tortelli di anatra, olivello spinoso e tartufo nero pregiato	26

Tart ai carciofi con crema di patate al Lapsang e tartufo nero pregiato	30
Coniglio con tartufo nero pregiato, koji ed erbe	30
Piccione con salsa di crucifere e nocciola gentile romana	35
Spigola alla brace, panna acida e radicchio fermentato	30
Pane semintegrale farine <i>Fattoria di Poldo</i> , focaccia ai semi e burro alle acciughe	5 p.p.

Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata

Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione

À la carte - Minimo 2 portate a persona



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele millefiori	15
Cremoso <i>Cacao Crudo</i> 70% e arancia sanguinella	15
Tortellini con pralinato alle nocciole, mosto cotto e topinambur	16
Bavarese alle noci e sorbetto al corbezzolo	16
Selezione di formaggi, mostarda, pan brioche con uvetta e noci	22

Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

100

Menu degustazione 7 portate

80

Crema di fagioli, uova di trota e fieno bruciato

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde

Bottoni di patata e zafferano in brodo di radici

Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro

Anatra e mele ossidate/Pescato, salsa alla noce e cedro

Semi di zucca, pompelmo e patata

Gelato al fungo e nocciola, mandarino e caramello ai ceci

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate	60
Abbinamento al calice per il 7 portate	50
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	45

Il servizio del pane è incluso nei percorsi degustazione
I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo