



Crudo di alalunga, gazpacho e levistico	24
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde	22
Datterini con crema al tuorlo, pomodoro verde e foglie di fico	22
Mazzancolla scottata, peperone arrosto e salsa di mandorle	26
***	
Bottoni di maiale, crema di ceci e pomodoro fermentato	26
Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro	26
Tortelli di melanzane bianche, salsa ai semi di zucca e finocchietto	26
Fusilli con pinoli, lardo e fichi fermentati	26
***	
Tart di zucchine gialle alla scapece e mozzarella di bufala affumicata	28
Anatra alla brace, salsa al crescione e aglio nero	32
Piccione alla brace con salsa al vino rosso	35
Pescato alla brace, panna acida e friggirelli al miso di nocciole	32
Pane semintegrale farine <i>Molino Sobrino</i> e <i>Fattoria di Poldo</i> , focaccia ai semi e burro	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



Tartelletta con crema al basilico, pesche e vaniglia	16
Cre moso cioccolato <i>Cacao Crudo</i> 70%, gelato alla ricotta di bufala e pepe rosa	16
Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino	16
Gelato all'aneto, mandorle e cialda di latte	16
Selezione di formaggi, mostarda, pan brioche con uvetta e noci	25

**Menu degustazione 9 portate**

*scelto dagli chef*

110

\*\*\*

**Menu degustazione 7 portate**

90

Datterini con crema al tuorlo, pomodoro verde e foglie di fico

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde

Bottoni di maiale, crema di ceci e pomodoro fermentato

Risotto con limone, olio alla mentuccia e bottarga di tonno

Costata Cinisara e amaranto / Coregone con dressing asiatico

Granita di mandorle, cardamomo e capperi

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

\*\*\*

***Pairing***

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici)	60
Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici)	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