

# Menu à la carte

Crudo di dentice, acqua di cozze affumicata e mandorle - 30

Quaglia arrostita, cavolfiore e aglio nero - 28

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche - 25

\*\*\*

Spaghettone Monograno Felicetti, ostrica e burro acido - 30

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 28

Bottoni di erbe in brodo di radici e liquirizia - 28

\*\*\*

Pescato secondo frollatura e salsa al mais fermentato - 36

Piccione alla brace ed erbe di campo - 36

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano - 32

\*\*

Tartelletta, grano, camomilla e mela - 16

Cremoso cioccolato Cacao Crudo 70% e sorbetto al rabarbaro - 16

Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e clementine - 16

Gelato all'aneto, crema burro nocciola e cialda di latte - 16

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale farine Molino Sobrino 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 principali a persona



# Primavera 2024

## Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

120

\*\*\*

### Menu degustazione 7 portate

95

Crudo di mazzancolla, acqua di cozze affumicata e aneto
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche
Spaghettone Monograno Felicetti, ostriche e burro acido
Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro
Piccione alla brace ed erbe di campo
Granita di mandorle, cardamomo e capperi
Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e clementine

\*\*\*

#### Menu degustazione 7 portate vegetariano

95

Uovo di quaglia, mandorle fementate e vignarola
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche
Bottoni di erbe in brodo di radici e liquirizia
Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato
Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano
Granita di mandorle, cardamomo e capperi
Cremoso cioccolato Cacao Crudo 70% e sorbetto al rabarbaro

\*\*\*

#### Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 70 Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 60 Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 50

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