

MENU



ANTIPASTI

Uovo pochè

*con spinacini, crema al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse,
tartufo nero e mandorle*

12

Tartare di manzo

con relish di pomodoro e maionese alla senape

13

Carciofo e patata fondente

con crema di cacio e pepe, porro fritto e gel di rapa rossa

11

Tataki di tonno

con crema di finocchi, salsa agli agrumi e liquirizia

13





MORSI



GOURMET

Bun artigianale

con stracotto di maiale e insalata coleslaw

6

Praline di pollo croccanti

alla paprika con maionese al curry

5

Hummus

Con pane orientale

5

Cestini al sesamo

con ricotta agli agrumi e acciughe del Cantabrico

5

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura



PRIMI

Tortello ripieno di soffritto

con salsa di bufala e aria all'alloro

16

Risotto alla zucca,

con funghi porcini e crumble di castagne

15

Linguine con gamberi rossi,

bisque, stracciatella di bufala e crumble di pane alle acciughe

18

Tagliolini fatti in casa al tartufo nero

18

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

SECONDI



Guancia di manzo

*cotto a bassa temperatura con purè di patate al tartufo
e chips di carote*

22

Petto d'anatra

con crema di sedano rapa, funghi shitake, biette e mousse di caprino

20

Calamaro

con salsiccia, friarielli e aglio dolce

18

Baccalà in pastella

con ketchup di papaccelle, maionese alle acciughe e cavolfiore in agrodolce

16

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

DESSERT





Mousse allo yogurt

con composta di pere alla cannella, crumble allo zenzero e spugna alla nocciola

8

TARTELLETTA AGRUMATA

con crema pasticcera e frutti rossi

7

Cake alle castagne

con namelaka alla gianduia, salsa al mandarino e marron glacé

8

Madeleine tiramisù

con spuma di mascarpone e salsa al caffè

7

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

TAGLIERI



BRUSCHETTE DELL'ORTO

Selezione di ortaggi di stagione con pane tostato

8

+39

Selezione di salumi e formaggi italiani serviti con miele e marmellata

14 (per 2 persone)

26 (per 4 persone)

CHEESTERNA

Selezione di formaggi in abbinamento a marmellate e miele

16 (per due persone)

Servizio 10% non incluso





*Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Alcuni ingredienti come da indicazioni di legge sono sottoposti ad abbattimento a -18°.*

