

Menu Degustazione

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, PAN BRIOCHE, RABBARO E LAMPONI

SGOMBERO MARINATO ED AFFUMICATO CON SPINACINO, TARASSACO, GRANO SARACENO E CIPOLLA DI TROPEA

CONIGLIO IN OLIO COTTURA CON BIETOLE NOVELLE, RAVANELLI E ZENZERO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, RICCI DI MARE E SALICORNIA

TRANCIO DI BACCALÀ, CREMA DI PISELLI, CIPOLLOTTO BRUCIATO E SOFFICE DI PATATE

AGNELLO, MELANZANE, MENTA ED AGLIO FRESCO

BANANA DI MANDORLA, GELATO ALLE FRAGOLE, FIOR DI LATTE E SALSA AL CIOCCOLATO

€ 90,00

Menu del Territorio

CONIGLIO IN OLIO COTTURA CON BIETOLE NOVELLE, RAVANELLI E ZENZERO

LASAGNETTA CON RAGÙ AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

ZUPPA DI FRAGOLE, GELATO PISELLI, CRUMBLE ALLE MANDORLE, ACETO BALSAMICO DI MODENA TRADIZIONALE

€ 60,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Menu di Mare

CRUDO DI GAMBERO ROSSO, INSALATA LIQUIDA, MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI PANE AL TIMO

SPAGHETTI AFFUMICATI CON UOVA DI SEPPIA, SEPPIA, PISELLI E PORRO

RAZZA, PACKOY, CAPPERI E LIMONE

SORBETTO ALL'ALBICOCCA, SPUGNA DI CIOCCOLATO E CREMOSO AL GAINDUJA

€ 70,00

Menu Vegeteriano

INVOLTINO CROCCANTE DI VERDURE, CREMA D'AVOCADO, CRUDITÀ

AGNOLOTTI CON SQUAQUERONE, STRIDOLI, ASPARAGI E DRAGONCELLO

TORTINO DI PATATE RATTE, FAVA, ARANCIO E CIOCCOLATO FONDENTE

ANANAS CARAMELLATO, SORBETTO AL COCCO, LIME E BISCOTTO AL PISTACCHIO

€ 40,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Antipasti

INVOLTINO CROCCANTE DI VERDURE, CREMA D'AVOCADO, CRUDITÀ
€ 14,00

CONIGLIO IN OLIO COTTURA CON BIETOLE NOVELLE, RAVANELLI E ZENZERO
€ 20,00

SGOMBERO MARINATO ED AFFUMICATO CON SPINACINO, TARASSACO, GRANO SARACENO E CIPOLLA DI TROPEA
€ 20,00

BATTUTA DI MANZO, GELATO ALLA SENAPE, ASPARAGI
€ 23,00

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, PAN BRIOCHE, RABBARO E LAMPONI
€ 25,00

CRUDO DI GAMBERO ROSSO, INSALATA LIQUIDA, MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI PANE AL TIMO
€ 27,00

Primi

AGNOLOTTI CON SQUAQUERONE, STRIDOLI, ASPARAGI E DRAGONCELLO
€ 20,00

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO
€ 20,00

PASSATELLI CON BORRAGINE, JULIENNE DI VERDURE E BASILICO
€ 20,00

GNOCCHI DI PATATE, ANATRA IN DUE COTTURE, SPINACI, UVETTA E PINOLI
€ 23,00

SPAGHETTI AFFUMICATI CON UOVA DI SEPPIA, SEPPIA, PISELLI E PORRO
€ 25,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, RICCI DI MARE E SALICORNIA
€ 28,00

Secondi

TORTINO DI PATATE RATTE, FAVA, ARANCIO E CIOCCOLATO FONDENTE
€ 18,00

AGNELLO, MELANZANE, MENTA ED AGLIO FRESCO
€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE
€ 26,00

PICCIONE ARROSTO CON ALETTA FRITTA E COSCIA RIPIENA, VERDURE CROCCANTI
E SALSA ALLA FAVA DI CACAO E RHUM
€ 27,00

RAZZA, PACKOY, CAPPERI E LIMONE
€ 28,00

TRANCIO DI BACCALÀ, CREMA DI PISELLI, CIPOLLOTTO BRUCIATO E SOFFICE DI PATATE
€ 30,00

Formaggi

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE (3 TIPI)
€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE (6 TIPI)
€ 14,00

DEGUSTAZIONE COMPLETA (9 TIPI)
€ 18,00

ATTENZIONE: LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO A DISPOSIZIONE DAL PERSONALE DI SERVIZIO SU RICHIESTA.

COPERTO € 3,00