

ANTIPASTI

CARPACCIO DI LUCCIO E VERDURE IN AGRODOLCE ⁹
€ 13

POLPO ALLA PIASTRA, ^{7,14}
CREMA DI CAROTA E BURRO NOISETTE & PUNTE DI ROMANESCO
€ 14

CAPASANTA ALLA PIASTRA, CREMA DI CARDONCELLI E ^{9,14}
CULACCIA CROCCANTE
€ 14

CROCCHETTE VEGAN DI PATATE E CARCIOFI ^{6,1}
CON MAYO AL PREZZEMOLO
€ 11

ANTIPASTO PER TUTTI
(SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO)
€ 15 PP

PRIMI PIATTI

RISOTTO AFFUMICATO, MANTECATO AL FRANCIACORTA E ^{9,2,4}
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO A TARTARE (MIN 2 PERS)
€ 15

TAGLIATELLE FRESCHE E FARAONA AL TARTUFO ^{13,7,9}
€ 11

GNOCCHETTI DI ZUCCA, PANCETTA SALTATA AGLI AROMI ^{13,7}
E RICOTTA DISIDRATATA
€ 11

RAVIOLI DI CERVO E LA SUA SALSA ^{13,5,7}
€ 12

ZUPPA DI CIPOLLE ^{1,7}
€ 10



SECONDI PIATTI

INVOLTINO PANCETTATO DI SALMERINO E ROBIOLA CON^{4,7}
CREMA DI CAVOLO VIOLA
€ 19

RANA PESCATRICE, VERDURE E CREMA DI STAGIONE⁹
€ 18

ROLLÈ E PRALINE DI PERNICE ALLE NOCCIOLE^{1,7,8,9}
€ 19

PETTO DI FARAONA, BARBABIETOLE E SALSA AL LEMONGRASS⁹
€ 18

OSSOBUCO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E
FUNGHI INVERNALI
€ 17

GUANCETTA DI VITELLO AL CURTEFRANCA ROSSO E POLENTA^{7,9}
DI BIENNO
€ 16

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATE⁷
€ 17

CONTORNI

PATATE FRITTE E MAYO AFFUMICATA SENZA UOVO⁶
€ 4

VERDURE AL VAPORE
€ 5

LA NOSTRA GIARDINIERA⁹
€ 4

COPERTO

€ 2,5