

Antipasti

Baccalà mantecato

Con cialda gluten free, cacao amaro

€ 12.00

Lumache autunnali

Stufate con piccole verdure, hummus di spinaci, aria al peperoncino

€ 14.00

Tartare di Cervo

Cubi di zucca, i suoi semi tostati, mousse alla senape e tuorlo marinato

€ 16.00

Midollo al forno

Con polenta soffiata e gremolata

€ 12.00

Cipolla rossa di tropea

Ripiena di formaggio tartufato, amaretti, chiodini e purea di patate

€ 12.00



Primi

Pappardella rossa

Clorofilla di prezzemolo, aglio dolce, porcini

€ 16.00

Pizzoccheri della Valtellina

Patate, verza, formaggio casera

€ 14.00

Riso del principe

Rane e salsa verde

€ 15.00

Raviolo di coniglio

Con fondo di melograno e arancia

€ 13.00

Spaghettoni

Con calvolo nocciola, lardo di colonnata, spuma di limone

€ 11.00



Secondi

Cardoncello	€ 16.00
<i>Spugna al prezzemolo, salsa zafferano, salsa aglio nero coreano</i>	
Foie gras	€ 20.00
<i>Con salsa bourguignonne ai lamponi, mela cotogna allo zenzero, pan brioche tostato</i>	
Picanha	€ 18.00
<i>Patate arrosto, panna acida e cipolla alla paprika</i>	
Pancia di vitello	€ 18.00
<i>Laccata al maderia, indivia scottata e salsa orientale</i>	
Salmerino	€ 22.00
<i>Affumicato la sua pelle soffiata, e verdure di campo</i>	
Coperto	€ 2.00



Dolci

- Semifreddo €8
Castagna al rum e cachi
- Il boschetto €8
Meringa classica terra di pistacchio, frutti di bosco
gelato nocciola, brownies
- Ispirazione cocco €8
Bavarese cocco e zenzero, cacao, salsa menta
- Sei la mia città €8
Gelato zabaione al passito, crumble di sbrisolona
frozen cioccolato amaretto, chutney di zucca
- Eclair €8
Farcito al gianduia con copertura al mandarino

bottiglia bicchiere

Vini dolci

- Recioto della Valpolicella Monte Santoccio 0.5 cl
(Veneto) Vitigni: Corvina, Corvinone, Oseleta € 35.00 € 6.00
- Donna Fugata Ben Rye 37,5 cl 2015
(Sicilia) Vitigni: Zibibbo € 45.00
- Donna Fugata Kabir
(Sicilia) Vitigni: Zibibbo € 38.00
- Hauner Malvasia 0,5 cl 2015
(Sicilia) Vitigni: Malvasia, Lipari 95%, Corinto nero € 35.00
- Pellegrino Passito di Pantelleria 2016
(Sicilia) Vitigni: Zibibbo € 25.00 € 6.00
- Duca Castelmonte Moscato 2016
(Sicilia) Vitigni: Uve di moscato € 20.00 € 4.00

Sidri

- Sidro amabile
(Emilia Romagna) € 7.00
- Sidro secco
(Emilia Romagna) € 7.00
- Idromiele 0,2 Cl
(Emilia Romagna) € 10.00
- Idromiele 0,5 Cl
(Emilia Romagna) € 20.00