

Antipasti

<i>Ceviche di pesce spada* marinato al passion fruit, coriandolo, cipolla rossa e peperoni</i>	€ 14,00
<i>Filetto di sgombro tiepido al vapore, caviale di melanzane e marmellata di datterino</i>	€ 14,00
<i>Cubo di anguria e feta con cetriolo marinato al gin, fiori edibili, riduzione di balsamico</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio di Angus affumicato con maionese alla senape, dragoncello, crostini e uva informata</i>	€ 14,50
<i>Tartare di manzo piemontese "Coalvi", crema di burrata, nocciole tonde e tartufo nero estivo</i>	€ 14,50
<i>Sformatino di spinaci e patate, crema di ricotta e macis</i>	€ 13,50
<i>Tagliere di salumi delle nostre valli con sott'oli e sott'aceti</i>	€ 14,00

Primi piatti

<i>Garganelli romagnoli alla carbonara di verdure, essenza di guanciale e anguilla affumicata</i>	€ 14,00
<i>Raviolacci farciti alla cernia, su crema di patate viola e aglio nero fermentato</i>	€ 15,00
<i>Chicche di patate** al nero di seppia, calamaretti* saltati e vellutata di pesce alla rughetta</i>	€ 15,00
<i>Riso carnaroli mantecato al pomodoro fresco, mascarpone vegano e basilico</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti alla chitarra saltati alla crema di parmigiano e pesto di fiori di zucca agli anacardi</i>	€ 14,00
<i>Strozzapreti alla crema delicata di peperoni dolci e menta, Seiras e mollica fritta</i>	€ 14,00
<i>Vellutata al cavolfiore viola con sedano, finocchi e zenzero</i>	€ 13,00

"Le persone che amano mangiare sono sempre le persone migliori"

Julia Child



Angolo Vegetariano

<i>Spaghettoni di zucchine crude al pesto di pomodori infornati, pinoli e basilico</i>	€ 13,00
<i>Melanzana infornata con tahina di ceci, olio al coriandolo e bacche di Goji</i>	€ 13,00
<i>Carote in sottovuoto brasate alla salvia, miele di castagno e aglio, yogurt di soia e germogli</i>	€ 13,00
<i>Mousse di ceci neri profumati all'arancia e rosmarino, crema di barbabietola e zenzero</i>	€ 13,00
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i>	€ 14,00

Secondi piatti

<i>Filetto di persico spigola alle mandorle, capperi e olive su crema esotica di zucchine</i>	€ 21,00
<i>Trancio di luccio perca con fonduta di carciofi* e patate, crumble di taralli ai pomodori secchi e erbe fini</i>	€ 21,50
<i>Filetto di rombo chiodato alla griglia, datterini gialli e crudaiola alla catalana</i>	€ 22,50
<i>Tataki di pesce spada* con pak-choi al sesamo, miele e miso</i>	€ 21,50
<i>Petto di anatra glassato al cassis e pepe di Timut</i>	€ 23,00
<i>Cappello del prete di vitello cotto a bassa temperatura, croccante salato, salsa al gorgonzola vigezzino e nduja calabrese</i>	€ 22,00
<i>Controfiletto di vitellone argentino alla piastra, profumato all'estragone con patate e spinacini</i>	€ 24,00
<i>Filetto di manzo in casseruola, salsa al Prunent, fondo di vitello e alloro</i>	€ 25,00

Dessert

<i>Pavlova vegana ai frutti di bosco e vaniglia del Madagascar</i>	€ 7,50
<i>Mousse di mascarpone, crumble al cacao amaro e salsa al caffè</i>	€ 7,50
<i>Cioccolato & Cioccolato : fondente al gruè di cacao, crema al caramello salato e cioccolato, gelato al cioccolato</i>	€ 7,50
<i>Semifreddo alla pesca Melba</i>	€ 7,50
<i>Zuppetta di albicocche con financier alle mandorle e cialdina croccante</i>	€ 7,50

Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: *Congelato **Abbattuto
Servizio e coperto inclusi

