

## *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 &amp; 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

