

# M E N U

## PRIMAVERA

### PIATTINI PER COMINCIARE E CONDIVIDERE

SASHIMI DI RICCIOLA, INSALATINA DI FINOCCHI, DATTERINI GIALLI E MAIONESE AL LIME 3.4 € 16  
5 FORMAGGI DEL PASTORE DI MONTECHIARO, CAPRA PECORA CON SABA E NOCI 7.8.12 € 15  
PORCINI FRITTI 1 € 12  
BACCALA' MANTECATO CON FONDENTE AL POMODORO, POLVERE DI OLIVE E ALGA NORI € 10  
UOVO POCHE', PAN BRIOCHE, BURRO AL TARTUFO, CREMA DI SEDANO RAPA E SPECK D'ANATRA 1.3.7.9 € 10  
POLENTA CROCCANTE CON ERBORINATO DOLCE, CARDONCELLI E CLOROFILLA AL PREZZEMOLO 7 € 10  
PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO € 5  
CICORIETTA AOP € 5

### PASTA AL TORCHIO E MATTARELLO

TORTELLINO DELLA TRADIZIONE CHIUSO A MANO CON CREMOSO PARMIGIANO 30 MESI 1.3.7 € 18  
RAVIOLI DI PATATE, SPECK, BURRO AL LIMONE E NOCCIOLE TOSTATE 1.3.7.8 € 15  
PACCHERI CON BRODETTO DI SCAMPI, OLIO AL BERGAMOTTO E POLVERE DI LIQUIRIZIA 1.2 € 15  
GNOCCHETTI, ERBORINATO PERE CROCCANTI E MIELE 1.7 € 13

### PER CONTINUARE

TAGLIATA DI FILETTO IRLANDA 180GR, RATATOUILLE DI VERDURE E HUMMUS DI CECI 11 € 24  
FARAONA IN PORCHETTA, CREMOSO AL PEPERONE ROSSO E SPINACINO SALTATO 7 € 20  
BATTUTA AL COLTELLO LA GRANDA, TUORLO CROCCANTE, STRACCIATELLA DI BUFALA 3.7 € 20

### LE DOLCEZZE

GELATO ALLO YOGURT , TERRA DI CIOCCOLATO FONDENTE, MENTA, FRUTTI DI BOSCO 1.7 € 8  
CREMOSO ALLA RICOTTA, PISTACCHIO IN SALSA E GRANELLA, ARANCIA CANDITA, CANNOLO 1.7.8 € 7  
PANNA COTTA AL BASILICO, BISCOTTO AL LIMONE 1.3.7 € 7  
MOUSSE AL CIOCCOLATO, GANACHE AL CAFFE', CRUMBLE DI MANDORLE E PERA CAMELLATA 1.3.7.8 € 7

MENU DEGUSTAZIONE, 4 PORTATE, WINE PAIRING, PER TUTTO IL TAVOLO € 70

COPERTO € 3 ACQUA MICROFILTRATA € 2 CAFFE' € 2 AMARI € 4

Per informazioni su allergeni e intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala.

1 cereali. 2 crostacei. 3 uova. 4 pesce. 5 arachidi. 6 soia. 7 latticini. 8 frutta a guscio. 9 sedano. 10 senape. 11 sesamo. 12 solfiti. 13 lupini. 14 molluschi