

# ANTIPASTI

**CARPACCIO AFFUMICATO DI PECORA**, ASPARAGI IN SALAMOIA, ACETOSELLA E POLLINE/18 €

**SARDA ALLO SPIEDO**, INTINGOLO DI LAGO, FINOCCHIETTO E CERFOGLIO/18 €

**UOVO DI MONTAGNA 62°**, PORCINI, TARTUFO NERO/21 €

# PRIMI PIATTI

**LINGUINE** E SALSA AI POMODORI/19 €

**RISO CARNAROLI AL PRIMO SALE**, FIENO, FIORI E PINO MUGO/18 €

**TAGLIOLINI VERDI ALLE ORTICHE** E SUGO D'ARROSTO/20 €

# SECONDI

**TARTAR DI MELANZANE**, AVOCADO ALLA BRACE, RICOTTA E NOCI VERDI/18€

**INSALATA DI VERDURE FERMENTATE**, TUORLI MARINATI E GEMME DI ABETE/18 €

**ANGUILLA ALL'IDROMELE**, RUCOLA E CIPOLLOTTI/26 €

**MAIALINO DA LATTE**, CILIEGIE MARASCHE, CAROTE NOVELLE E IMPERATORIA/30 €

# DESSERT 12€

**FRAGOLE DI BOSCO**, CIOCCOLATO BIANCO, CARDAMOMO E AGRUMI

**ALBICOCHE**, ROBIOLA, PANE DI SEGALE E ANICE

**LATTE DI MANDORLE**, PESCHE NETTARINE E CAFFÈ DI ANTERIVO

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO ALLA SALA.  
COPERTO, SERVIZIO DI OLIO EXTRA VERGINE E PANE 2,50 € A PERSONA  
I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI UGUALI E UNICAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

## 10 PER TE 5

**CARPACCIO AFFUMICATO DI PECORA**

**INSALATA DI RADICI E VERDURE FERMENTATE**

**RISO CARNAROLI AL PRIMO SALE**

**ANATRA AL ROSA, MOLE DI ARACHIDI E NOCCIOLE, TARTUFO NERO**

**FRAGOLE DI BOSCO**

65 €

PERCORSO IN 5 TEMPI  
+ SELEZIONE DI FORMAGGI 10 €

## 10 PER TE 7

**SARDA ALLO SPIEDO**

**INSALATA DI RADICI E VERDURE FERMENTATE**

**TAGLIOLINI VERDI ALLE ORTICHE E SUGO D'ARROSTO**

**RAVIOLI DI BORRAGINE, CREMA DI CIPOLLE ROSSE E RISTRETTO DI AGNELLO**

**BRANZINO DI ACQUA DOLCE, OLIVE, CETRIOLI ALLA BRACE E UVA SPINA**

**MAIALINO DA LATTE**

**ALBICOCCHE, ROBIOLA, PANE DI SEGALE E ANICE**

85 €

PERCORSO IN 7 TEMPI  
+ SELEZIONE DI FORMAGGI 10 €

## 10 PER TE 10

115 €

PERCORSO IN 10 TEMPI A SORPRESA