

ANTIPASTI

TESTINA DI VITELLO IN TEMPURA DI MAIS, SCHIUMA DI CREN E BAGNA CAODA DI SARDE DI LAGO /21€

CREMOSO DI FONTAL STAGIONATO, ACQUA DI FAGIOLI, PERE PALA E ZAFFERANO /19 €

STORIONE ARROSTITO AL CIRMOLO, BROCCOLO FIOVARO E RIDUZIONE DI CARCIOFI /20 €

PRIMI PIATTI

BRODO AL FIENO, CAPPELLETTI DI CAPPONE, TARTUFO BIANCHETTO E SCORZONERA/23 €

RAVIOLI DI RAPA NERA, DIAFRAMMA DI MANZO ALLA BRACE, SALSA DI MUSCHIO E LICHENI/20 €

SPAGHETTINI "IL CAPPELLI" FELICETTI, CARBONARA E CAVIALE DI LAGO /22 €

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO ALLA SALA.
LA LISTA DEGLI ALLERGENI E' SEMPRE A DISPOSIZIONE

COPERTO, SERVIZIO DI BURRO, OLIO E PANE 2.50 € A PERSONA

PESCI

SALMERINO E COTECHINO, AGRODOLCE DI MIRTILLI, MELE, DRAGONCELLO E SPINACI /25 €

ANGUILLA CROCCANTE, CIME DI RAPA, CHAYOTE E CHINOTTO /26 €

TERRA

ROOTS & MUD

CROSNE, OXALIS, CERFOGLIO, NASTURZIO TUBEROSA E TOPINAMBOUR/18 €

TOSTADA DI SEGALE, BROCCOLO DI SANTA MASSENZA, LENTICCHIE E SEDANINA/18€

CARNI

LA PERNICE ROSSA: UNA BATTUTA DI CACCIA /32 €

COSTATO DI GRIGIO ALPINA ALLA BRACE DI PIGNA, PORRI, SCHIUMA DI SCALOGNI E MANDARINI/30 €

DESSERT

11 €

CANNOLO DI PERE COTOGNE, GELATO AL KEFIR, PEPE E RHUM

GELATO DI CAVOLFIORI, SOFFICE ALLE PASTINACHE CANDITE

LE CONSISTENZE DOLCI DEL **MAIS MESSICANO**

SELEZIONE DI FORMAGGI /10 €

VINO PER DESSERT

MERLINO 16-02 POJER SANDRI/8€
ROSSO FORTIFICATO

CANTHUS '15 PASSITO PETIT MANSENG C. COLTERENZIO /8€

MARZEMINO APPASSITO EUGENIO ROSI /8 €

SAUTERNES '10 CHATEAU BASTOR LAMONTAGNE /9.5 €

PEDRO XIMENEZ RISERVA SCLERA 1918 XIMENEZ SPINOLA 10€