



*Per Iniziare...*

*Cipolla caramellata, panna acida e pesto di Pistacchi*

*9€*

*\*Tartare di Tonno, Guacamole, Papaya al Cardamomo e*

*Kurozu 14€*

*Mantecato di \*Baccalà, \*Alici di Lampara panate, Bagnetto*

*rosso e Capperi 13€*

*Insalatina d'Anatra, Carciofi, prezzemolo e Acciuga del*

*Cantabrico 12€*

*Battuta di Scottona, Robiola di Roccaverano, Pasta Fillo, Miele*

*Tosazu e Noci 13€*

*\*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine*

*In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni*

*Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione*

*Coperto 2,50€*



*...Continuando con i Primi...*

*Ravioli di Zucca, Blu di Bufala e Amaretti*

*11€*

*Crema di Lenticchie di Castelluccio, \*Gamberi e Gnocchi di  
Semola 12€*

*Risotto ai Mirtilli, Liquirizia e Anguilla affumicata  
(Min. 2 Pers.) 13€*

*Maccheroncini, crema di Topinambur, gel di Barbabietola e  
Speck d'Anatra 12€*

*Tagliolino nero, Ragù di \*Lepre, Zenzero e Lime  
13€*

*\*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine*

*In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni*

*Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione*

*Coperto 2,50€*



*... 1 Secondi...*

*Frittelline di Verdure in Tempura, Hummus e Salsa Yogurt  
12€*

*Filetto di Triglia, Tapenade, Crema di Sedano Rapa e Olio  
all'Aneto 17€*

*Guancetta di Rana Pescatrice, Vellutata allo Zafferano, Pepe  
Timut e Romanesco 18€*

*Lombo di Vitello, Funghi Shitake e Patata Rossa  
17€*

*Coscia di Coniglio, Pancetta Ossolana, Carote glassate e leggera  
affumicatura 16€*

*\*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine*

*In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni*

*Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione*

*Coperto 2,50€*



*...Per concludere in Dolcezza*

*Selezione di Formaggi e Composte 10€  
con Calice di Passito 13€*

*Crostatina al Cacao, Crema al Limone e Cioccolato Bianco  
6€*

*Crème Brulè al Pistacchio  
6€*

*\*Semifreddo alla Nocciola e Lamponi  
6€*

*Bavarese al Mandarino, Croccante e Cointreau  
6€*

*\*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine  
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni  
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione  
Coperto 2,50€*