



### *Per cominciare...*

Insalatina di \*Seppia su crema allo Zafferano, Scalogno e Capperi 12€

Tartare di \*Gamberi marinati allo Yuzu, crudité di Carciofi e Maracuja 14€

Tartelletta di sfoglia, tiepido di Ossobuco, Verza e Gremolada 11€

Battuta di Fassona, Bagna Cauda, Peperoni e Crumble alle Olive Taggiasche 13€

Tortino di Zucca, Cavolo Nero, Crema di Reggiano e Nocciole 10€

### *...I nostri Primi...*

Raviolo di \*Baccalà, vellutata di Sedano Rapa, Limone e Prezzemolo 13€

Risotto al Radicchio Tardivo, Patè d'Anatra in tempura, Porto e Pistacchi

(Min 2 Pers) 13€

Tagliatelle al Nero di Seppia crema di Topinambur, Carciofi croccanti e pepe Timut 10€

### *...I Secondi...*

\*Polpo arrostito, purè di Melanzane alla vaniglia, salsa Yogurt e Quanciale 17€

Quancia di Maialino al Nebbiolo, crema di Carote e Polenta Taragna fritta 16€

Rosti di Zucca, spuma al Gorgonzola e Fichi 10€

### *Per concludere in dolcezza...*

\*Semifreddo al torroncino con coulis di Lamponi e Cassis 6€

Cheese-cake al cioccolato e Mango confit 6€

Bavarese al Bergamotto, Marron-glacée e Arachidi 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€*