

# m e n u

## INTRODUZIONE

Capriolo, Stravacco e kombucha	euro	13
Tataki di Sorana, polenta soffiata e tartufo km0	euro	14
Uramaki, tartare di ricciola e tobikko	euro	14
Flan di carote, carota glassata e spalmabile di kefir	euro	12

## CAPITOLO I

Bigoli al torchio, cinghiale, fava di cacao e grappa barricata De Negri.	euro	15
Linguine Benedetto Cavalieri, trombette, tartufo km0 e lardo di Patanegra	euro	15
Doppio raviolo – burrata, rana pescatrice e sedano rapa affumicato	euro	15
Risotto al burro acido, polvere di funghi e riduzione di porto	euro	15

## CAPITOLO II

Bavetta di manzo aromatizzata al miele e aglio fermentato, taccole e saba	euro	22
Uovo, tartufo e spinacino	euro	16
Ombrina, mantecato e crocchetta alle erbe	euro	22
Piccione, lollipop e crauti fatti in casa	euro	20

## FINALE

Mela stregata	euro	10
Cannolo Siciliano con ricotta km0 e granita	euro	9
Tiramisù	euro	10

Pane	euro	2
Coperto, acqua naturale e gassata microfiltrata inclusi		

## MENU DEGUSTAZIONE

Menu con 6 portate	euro	55
Abbinamento vini	euro	18

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.*

