

Antipasti

Mousse di melanzana, Manouri alla plancha, datterino marinato e terra di ceci (2)	euro 17,-
Caesar salad di polletto giallo, uovo di quaglia, salsa lattuga e mais croccante (12)	euro 18,-
Capo freddo di suino Iberico de Bellota, fagiolo Cocco di Spello e verdure all'agro	euro 18,-
Dorattelle di grano duro con fonduta di acciughe e foglia di papavero di campo (1,8)	euro 18,-
Caponata di pesce spada Mediterraneo con capperi di Pantelleria e olivette (7,8)	euro 20,-
Trilogia di scampo (4,8)	euro 24,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 17,-
La Parmigiana di melanzane con provola delle Madonie (2)	euro 18,-
Gnudi di ricotta e Paruch della Val Brembana con bisque di crostacei (1,2,4,7,8)	euro 18,-
Fregula al bianco di seppia, clorofilla di prezzemolo e briciole di zafferano (1,6,7,8)	euro 18,-
Tagliolino con burro, salvia, pistacchio, limone di Amalfi e baccalà affumicato (1,2,8)	euro 18,-

Secondi piatti

Lombata di vitello cotta a bassa temperatura "58°", salsa di Bonito e peperone Corno (7,8)	euro 24,-
Medaglione di Chianina, melanzana arrosto, pecorino di Pienza e cecina (2)	euro 23,-
Gazpacho di verdure con tapas di baccalà e funghi Shitake (7,8)	euro 23,-
Pescato del giorno (4, 6, 7, 8, 14)	euro 25,-
Selezione di formaggi (2)	euro 18,-

Dessert

Gelato al fior di latte con croccante di mandorle e miele di castagno di Borgotaro (2, 5)	euro 8,-
Budino alla liquirizia Calabrese, gel di limone e menta	euro 8,-
Namelaka di cioccolato bianco al lampone, sablè di mandorle e ribes nero (1,5)	euro 8,-
Zuppetta fresca di Pinha Colada con granita al rhum	euro 8,-
Cialdine di wafer al cioccolato, mousse di ricotta, ciliegia e amaretto (1,2,5,12)	euro 8,-



Tabella degli allergeni

