

Antipasti

Avocado toast; salmone Isole Faroe, mayo di avocado e riccia di campo (1,8,12)	euro 18,-
Zuppetta di gamberi e ceci di Spello con fogliari di papavero (4,8)	euro 18,-
Insalatina calda di Iberico, fagiolo bianco Cocco di Spello e verdure all'agro	euro 18,-
Flan di primizie dell'orto con crema di Riserva Bianca "Bella Lodi" di bufala e doratelle (1,2)	euro 17,-
Polpetto verace, crema di patata all'olio EVO Lucano, olivette e cime di rapa (6,7,8)	euro 18,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 16,-
Guazzetto di seppia nera, carciofi e carrettiera mediterranea (6,7,8)	euro 18,-
Tagliatelle al pino mugo ed erbe con baccalà e pistacchi (1,8,5)	euro 18,-
Pasta e lenticchie di Spello con gamberi e pancetta Capitelli (1,6,7,8)	euro 17,-
Risotto Salera affinato 2 anni, mantecato al cacio d'Amatrice, pepe Pondicherry e cavolo nero (2) <i>Piatto espresso che comporta attesa di 30 minuti (Min 2 persone)</i>	euro 18,-

Secondi piatti

Suprema di pollastra ripiena con verza, mortadella e castagne (5)	euro 22,-
Cappello del prete di vitello, nocciola del Piemonte, capperi di Pantelleria e patate Ratte (5)	euro 24,-
Soffice di dentice al cavolo nero con crema di zucca e cialda di lenticchie (7,8)	euro 24,-
Pescato del giorno (secondo disponibilità) (3,4,6,7,8,13)	euro 25,-
Selezione di formaggi (2)	euro 16,-

Dessert

Gelato al fior di latte con croccante di mandorle e miele di castagno di Borgotaro (2,5)	euro 8,-
100% Tropicale	euro 8,-
Mousse di mascarpone e Fava Tonka con sablè al cacao e arancia candita	euro 8,-
Crumble di mele Renette con noci Macadamia (1,2,5,12)	euro 8,-
Tartelletta al cacao con pralinato di nocciola (1,2,5,12)	euro 8,-



Tabella degli allergeni

