

RAPA ROSSA	1,7	21
Tacos di polenta, carpaccio di rapa rossa, crema al tamarindo, triti Rapa rossa alla brace, limone nero, salsa al dragoncello, blu di capra		
BATTUTA DI MANZO	1,5,7,8,10	25
Aglio nero, pera Williams, scorza nera, maionese vegetale al curry verde		
TROTA AFFUMICATA	1,2,3,6	27
Latticello, cipollina, trombette croccanti, riduzione di peperone al bbq		
UOVO MOLLE E SCHIUMA DI PARMIGIANO REGGIANO	3,7	24
Briciole di patate e aceto balsamico di mela verde		
CAPASANTA SCOTTATA	4	30
Salsa alle erbe, beurre blanc alle ostriche, crosta di pistacchio		
CARBONARA L'OSTI	1,3,7	26
Guanciale d'Oswaldo, schiuma di uova, polvere di riso venere		
RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO	6,7,9,12	26
Melograno, graukase, fondo di barbabietola		
TAGLIOLINI AL BURRO ACIDO	1,3,7,12	29
Spugnone, seppia, riduzione di crostacei		
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA	1,7,14	26
Cavolo nero, tartufo nero, crema di cipolla novella		
PASSATELLI DI PANE	1,3,7,9	27
Brodo di cappone e funghi secchi, cotechino, uova di quaglia		
PANCETTA DI MAIALINO	7,9	36
Patate al tartufo nero, verza, salsa mela verde		
AGNELLO	3,7,10	38
COSTOLETTA: pastinaca, salsa alla mostarda Dijon SPALLA: purè di patate all'olio		
FARAONA RIPIENA	7	34
Castagne, scalogni caramellati, salsa al mandarino		
TAGLIATA DI PULEDRO ALLA BRACE	7	37
Intingolo agro, sedano rapa glassato		
BACCALA'	4,7,14	38
FRITTO: Salsa di peperoni fermentati MANTECATO: puntarelle, daikon		

SETTE

Degustazione di sette portate, un percorso che rappresenta l'essenza della nostra cucina
100 € vini esclusi 150 € vini in abbinamento

RAPA ROSSA

Tacos di polenta, carpaccio di rapa rossa, crema al tamarindo, triti
Rapa rossa alla brace, limone nero, salsa al dragoncello, blu di capra

TROTA AFFUMICATA

Latticello, cipollina, trombette croccanti, riduzione di peperone al bbq

BATTUTA DI MANZO

Aglio nero, pera Williams, scorza nera, maionese vegetale al curry verde

RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA

Cavolo nero, tartufo nero, crema di cipolla novella

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO

Melograno, graukase, fondo di barbabietola

FARAONA RIPIENA

Castagne, scalogni caramellati, salsa al mandarino

MIELE E BIRRA

Semifreddo al miele, caramello alla birra, biscotto, croccante



1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

- *Eventuali variazioni potrebbero venire conteggiate separatamente.*
- *Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.*
- *Per la preparazione delle pietanze possono venire impiegati alimenti surgelati.*

Amuse bouche, pane e olio Gretasofia tonda iblea € 4,00