

ANTIPASTI

Tortelli alla lastra e lardo di colonnata	€ 16,00
Lonza grassa, crostino con paté di fegatini, giardiniera di nostra produzione e focaccia calda	€ 22,00
Carciofo gratinato, tapenade di olive, pesto di nepetella e salsa dolce all'aglio rosso (*)	€ 18,00
Lingua scottata, misticanza, uva verde e melone bianco fermentato	€ 20,00
Radicchio trevigiano glassato all'arancia, crudo di scampi, bisque e barbe di finocchio (*)	€ 24,00

PRIMI

Lasagna di pasta verde alla romagnola	€ 18,00
Tagliatella paglia e fieno al ragù di cortile, ginepro e noce moscata	€ 18,00
Pasta lorda alla zucca, cardorcelli e bergamotto 	€ 21,00
Farro mantecato al parmigiano, purea di pane e miso,  legumi, verdure e cavoli croccanti 	€ 20,00
Cappelletti alle tre carni, brodo di pollo e timo limone	€ 20,00



(*) I piatti contrassegnati possono essere realizzati in variante vegana, preservandone l'essenza e l'equilibrio.

SECONDI

Piccione scottato, indivia brasata e susine	€ 30,00
Composizione di verdure e radici di stagione crude e cotte, chips di topinambur su purea di lenticchie (*)	€ 20,00
Capocollo di maiale, verza arrosto e mostarda di mandarino	€ 24,00
Seppioline scottate di porto santo spirito, bieta croccante, limone e pure' di mandorla (*)	€ 26,00
Ossobuco di vitello, puré di patate e gremolada	€ 25,00

LE NOSTRE DOLCEZZE

Millefoglie, arancia rossa e ganache al cioccolato fondente	€ 10,00
Creme brulée al camembert, pere e vaniglia	€ 12,00
Il nostro gelato del giorno	€ 10,00
Risolatte al cardamomo, nocciole, lime e caffè	€ 12,00
Tortino caldo al cioccolato fondente e sorbetto al mango	€ 10,00
Selezione di formaggi con miele e confetture del territorio	€ 22,00