


ANTIPASTI

Tortelli alla lastra alle erbe di campo e lardo di colonnata	€ 15,00
Lonza grassa, crostino con paté di fegatini, giardiniera di nostra produzione e focaccia calda	€ 22,00
Pomodoro freddo farcito e glassato, gazpacho, stracciatella, olive taggiasche, capperi e basilico (*)	€ 16,00
Carpaccio di manzo con sedano rapa, uva, finocchietto selvatico e scalogno sott'aceto	€ 18,00
Spiedo di seppioline di Porto Santo Spirito gratinate, misticanza aromatica e limone	€ 18,00

PRIMI

Tagliatelle al ragù	€ 16,00
Passatelli asciutti, salsa agli stridoli, robiola di Roccaverano, scalogno fritto e scorza di limone 	€ 18,00
Ravioli alle erbe selvatiche, burro acido alla brace, salvia e parmigiano 60 mesi	€ 20,00
Gnocco fondente alle patate di montagna con scottiglia di agnello, piselli freschi, cumino e nepetella	€ 20,00
Spaghetti freddo cotto in estratto di rapa rossa e pomodoro, tartare di gambero rosso, lime e capperi	€ 24,00

SECONDI

Polpettine di melanzane, hummus di ceci e chutney di datteri, mela verde e sedano (*)	€ 19,00
Rollè di faraona, insalata sporcata di maionese alle erbe, pikles di cipolla rossa noci e limoni salati	€ 22,00
Coniglio fritto, insalata russa di patate novelle, cipolla rossa, olive taggiasche e dragoncello	€ 22,00
Calamaro scottato, agretti al limone, salsa olandese all'aglio orsino	€ 24,00
"Bistecchine" di cuore di vitello con patate arrosto ed il suo jus	€ 20,00

LE NOSTRE DOLCEZZE

Riso al latte, cioccolato fondente, pinoli e pino mugo	€ 12,00
Latte alla portoghese ed Alchermes	€ 10,00
Tartelletta, ricotta di pecora e ciliegie	€ 10,00
Moffa frita e estratto di albicocca	€ 10,00
Pane alle spezie, formaggio erborinato Shropshire con uvetta di Corinto affinata nel vino porto e passito in abbinamento	€ 15,00
Il nostro gelato del giorno	€ 8,00