

Vogliamo farti vivere un'esperienza.

Adesso rilassati e scegli te.

Senza vincoli, ma se ce lo permetti con qualche consiglio.

Coperto 4 euro

-

|  |    |
|--|----|
| Cocktail di gamberi rivisitato versione 2021   | 22 |
| Rosa di scampo affumicata con uova di salmone e gazpacho di melograno con gelato al pepe | 18 |
| Noci di capesante vitellate, zucca e mela verde  | 18 |
| Oveto barzotto sul suo nido, topinambur, porcini e consommé di gallina                   | 14 |
| Bottoni ripieni alle vongole fumé, salicornia e prezzemolo                               | 19 |
| Risotto Vialone Nano Melotti gamberi rossi con la loro bisque, arancia e champagne       | 18 |
| Plin di anatra, foie gras, aglio nero e latte di mandorla                                | 20 |
| Gnocchi ripieni di cinghiale con jus, mirtillo e champignon                              | 18 |
| Polpo scottato con salsa verde e friggirelli   | 18 |
| Agnello in doppio servizio   | 22 |
| Coda di rospo, estratto di lattuga con semi di chia e primizie di stagione               | 23 |
| Pluma di maiale iberico con il suo jus, millefoglie di patate, burrata e 'nduja          | 24 |
| <br><b>Dolce</b>   |    |
| Tarte au citron  | 8  |
| Lampone, lampone e ancora lampone  | 8  |
| Millefoglie alla vaniglia, fave di cacao, gelato alla zucca e meringa croccante          | 9  |