

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 |
| Dolce | |
| Tarte au citron | 8 |
| Lampone, lampone e ancora lampone | 8 |
| Millefoglie alla vaniglia, fave di cacao, gelato alla zucca e meringa croccante | 9 |