

















Antipasti

- Insalatina Rapunzel**, erbe (senape verde e rossa, finocchietto, citronella, nasturzio, quadrifoglio, camomilla, erba limoncina, acetella rossa, lavanda, basilico, oxsalis rosso), fiori eduli, fiocchi di tonnetto striato essiccato e affumicato "Katsuobushi",  salsa teriyaki € 10,00
- Assiette di affettati e formaggi** (Erbavoglio) **della Valle d'Aosta** con mostarda di frutta e miele  € 16,00
- Vitello tonnato** con salsa Monferrina  € 16,00
- Tartare di fassona**, gel d'uovo affumicato, pomodoro trasparente, spuma di burrata al limone e lime  € 18,00
- Crema di zucca mantovana cotta nel passito**, cotechino, mostarda di frutta  € 16,00
- Cappasanta* brasata**, salsa di topinambur, guancia affumicata  € 16,00
pistacchio





Primi Piatti

- Tagliolini*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) **ragù di coniglio alle erbe fini**, funghi porcini, tartufo nero  € 18,00
- Spaghettono monograno "Felicetti"** risottato alla bisque di scampo, burrata, pistacchio di Bronte, tartare di gambero*, caviale beluga  (12 min cott) € 22,00
- Cappellacci*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) all'acqua di pomodoro, salsa di burrata, pomodori confit, basilico fritto € 16,00
- Gnocchi di patate di montagna al timo**, lumache affumicate, sedano funghi pioppini, castagne, fondi di vitello € 16,00
- Crema di ceci**, gambero rosso* di Mazzara del Vallo € 16,00

Secondi Piatti

Filetto di manzo irlandese alle erbe fini 	€ 35,00
Petto d'anatra , zucca mantovana, nocciole Piemonte, il suo filetto marinato ai semi di finocchio e pepe rosa 	€ 23,00
Stinco di vitello , carote cotte nel sale e glassate all'aceto di sambuco	€ 20,00
Lombata d'agnello , gelato al geraneo, rapa rossa 	€ 25,00
Sella di maialino , salsa sedano rapa, aglio nero fermentato 	€ 23,00
Crema di ortiche , baccalà mantecato 	€ 23,00
Filetto di tonno* , brodo dashi, funghi shitake, alga kombu, harusame 	€ 25,00
Patate grenaille al forno  € 5,00 Verdura di stagione 	€ 8,00

Dessert € 9,00

Crème brûlée al pistacchio con mele alla vaniglia 	
Tortino al cioccolato con cuore di crema alla vaniglia, gelato al lampone, crumble alla nocciola (circa 10 minuti di cottura)	
Sbrisolona , gelato al torrone, panna montata zabaione al moscato	
Ananas in osmosi ai pepi e zenzero , menta, gelato al cocco, sorbetto all'ananas, meringa 	
Rivisitazione della cassata siciliana , cioccolato tiepido al ginepro 	
Pera in pasta fillo , ripiena di frutta secca al burro e rhum, crema inglese	
Gelato del giorno (di nostra produzione)  € 6,00	

Coperto e il nostro pane* fatto in casa €3,00 -

Acqua Microfiltrata €3,00 Acqua Lurisia naturale e gasata €3,50

Caffè €2,50



prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)

** per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati*