






Antipasti







- Insalatina invernale: radicchio tardivo, belga, sedano, topinambur, finocchio, patate bollite, germogli di piselli, crescione, rapanello, cipollotto, rapa rossa, mini carotine, noci, salsa bagnacauda  € 10,00
- Crème brûlée al parmigiano, lamelle di tartufo nero, erba fungo, germogli di piselli, acetosella  € 16,00
- Animelle di vitello panate nel panko, fondo di vitello, funghi porcini e cardoncelli, € 16,00
- Terrina di foie gras d'anatra, anguilla affumicata, cipolla rossa di Tropea cotta nel porto, mela grammysmith, crema di cipollotto al prezzemolo  € 18,00
- Cappasanta* "Omaggio a Magnus Nilsson" cotta sulla brace, affumicata al ginepro € 16,00
burro chiarificato 
- Tartare di Ombrina bocca d'oro leggermente affumicata al ciliegio, sorbetto di cetriolo € 16,00
pickles, shiso fritto, gel di verbena, rafano 

Primi Piatti



- Bottoni* di pasta , tuorlo liquido, salsa al parmigiano, spinacino, tartufo bianco € 25,00
- Tortelli* di guance di vitello stufate, latte di cardi € 16,00
- Tagliolino* alla clorofilla di prezzemolo, tartare di sgombrò affumicato, bottarga di tonno € 18,00
- Gnocchi di patate di montagna, crema di porri di Cervere, lumache € 16,00
- Crema di castagne, petto di quaglia affumicato, tartufo nero € 16,00

* 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

Secondi Piatti con contorno

Costolette di cervo, salsa di lamponi 	€ 30,00
Sella d'agnello, salsa alkekengi, radice di prezzemolo, caprino 	€ 23,00
Pancia di maialino, crema di mela cotogna 	€ 20,00
Piccione, crema di caldarroste, nocciole, melograno 	€ 23,00
Baccalà mantecato, salsa di crescione di ruscello, polenta abbrustolita 	€ 25,00
Assiette di formaggi con mostarde di frutta e miele 	€ 16,00

Dessert € 9,00

Bavarese alla birra e liquirizia, confettura di pere williams, zabaione alla birra, biscotto di pane nero con noci e fichi	
Tortina di pan di spagna al bayles, crema inglese al cacao, scaglie di cioccolato, panna montata, gelato e crumble alla nocciola	
Ganache di cioccolato bianco all'assenzio, crumble al cioccolato, gelato al cocco, coulis di sudachi citrus, finger lime	
Tortino al cioccolato con cuore di crème brûlée alla lavanda, gelato alla crema, crumble alla nocciola, ciliege marasche sotto spirito	
Spumone di nocie e torrone, salsa tiepida al gianduia, marroni glassati 	
Frutta di stagione 5,00€ 	

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

Acqua Microfiltrata €3,00 Acqua Panna e San Pellegrino €3,50

Caffè €2,50