

*Menù degustazione\**

*Entrée*

*Patata fondente, porcini, erborinato*

*e tartufo*

*Linguina, aglio nero e ricotta scorza nera*

*Pollo, mandorla e porro bruciato*

*Ricotta, castagne e whisky*

*Piccola pasticceria*

*€ 50,00*

*Degustazione 6 portate*

*a cura dello chef\**

*€ 60,00*

*\*Il menù viene realizzato per l'intero tavolo*

*Coperto € 3,00*

# *Antipasti*

*Patata fondente, porcini, erborinato e tartufo*

€ 13,00

*Baccalà, arancia, olive e finocchio*

€ 15,00

*Quaglia alla brace, mela cotogna acida e cavolo*

€ 14,00

*Lingua, carote e salsa verde*

€ 13,00

# *Primi*

*Gnocchi , maggiorana , ragù di faraona e  
caciocavallo*

*€ 15,00*

*Linguina, aglio nero e ricotta scorza nera*

*€ 15,00*

*Risotto, cavolfiore e anguilla affumicata*

*€ 16,00*

*Pasta, patate e zafferano*

*€ 15,00*

## *Secondi*

*Agnello, cipolla, cima di rapa e genziana*

€ 19,00

*Pollo, mandorla e porro bruciato*

€ 18,00

*Cervo, melograno, nocciola e radicchio*

€ 20,00

*Trota, cavoli e soia*

€ 18,00

*Plateau di formaggi*

€ 18,00

## *Dolci*

*Cioccolato, lampone e rapa rossa*

€ 8,00

*Castagne, ricotta e whisky*

€ 8,00

*Tarte tatin di mela e gelato al calvados*

€ 8,00

*Pane vino e caciocavallo*

€ 8,00