

## **Menù degustazione\***

Entrée

Piselli e caciocavallo

Risotto al pascolo

Capocollo di maiale e  
agrodolce di cipolle rosse

Tarte tatin di mela e gelato al rosmarino

Piccola pasticceria

**€ 40,00**

**Degustazione 6 portate  
a cura dello chef\***

**€ 55,00**

**(coperto incluso)**

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

**Coperto € 3,00**

# Antipasti

Zuppa alla Santè

€ 11,00

Quaglia alla brace frutta acida e spinaci

€ 13,00

Piselli e caciocavallo

€ 12,00

Mini burger , lingua , yogurt e cetriolo

€ 10,00

# Primi

Chitarrina al ragù di faraona

€ 12,00

Tortelli di ricotta e pomodoro in tre consistenze

€ 12,00

Risotto al pascolo

€ 12,00

Linguine, baccalà e peperoni

€ 12,00

# Secondi

Agnello e friggirelli

€ 18,00

Anatra, ciliegie e nocciola salata

€ 17,00

Capocollo di maiale e agrodolce di cipolle rosse

€ 15,00

Baccalà e maionese agli agrumi

€ 17,00

# Dolci

Tarte tatin di mela e gelato al rosmarino

€ 7,00

Variazione di cioccolato, frutto della passione e caffè

€ 7,00

Cake lampone e nocciola

€ 7,00

Pane vino e caciocavallo

€ 7,00