

*Menù degustazione\**

*Entrée*

*Piselli e caciocavallo*

*Risotto, aringa affumicata e aglio nero*

*Pollo patate e senape*

*Panna cotta e frutti rossi*

*Piccola pasticceria*

*€ 45,00*

*Degustazione 6 portate*

*a cura dello chef\**

*€ 55,00*

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

*Coperto € 3,00*

# *Antipasti*

*Tartare di manzo, erborinato,  
pompelmo e tartufo*

€ 15,00

*Pan brioche, gelato al baccalà, ceci e pomodoro*

€ 14,00

*Piselli e caciocavallo*

€ 12,00

*Lingua, salsa verde e peperone*

€ 13,00

# *Primi*

*Fettucine, al ragù di faraona e ricotta salata*

*€ 13,00*

*Fagottini di agnello, cicoria e pecorino*

*€ 13,00*

*Risotto, aringa affumicata e aglio nero*

*€ 13,00*

*Pasta, patate e zafferano*

*€ 13,00*

## *Secondi*

*Agnello e carciofi*

€ 18,00

*Pollo, patate e senape*

€ 18,00

*Vitello e variazione di rapa*

€ 18,00

*Baccalà e maionese agli agrumi*

€ 17,00

*Plateau di formaggi*

€ 18,00

# *Dolci*

*Cioccolato, caffè e frutto della passione*

€ 8,00

*Ananas, yogurt e rosmarino*

€ 8,00

*Panna cotta e frutti rossi*

€ 8,00

*Pane vino e caciocavallo*

€ 8,00