


antipasti

Uovo dorato con guazzetto di rapa rossa e spinacetti saltati € 9 

Terrina d'anatra e mela servita con confettura di fichi e pan brioche € 10 

Cappuccio di mazzancolle al curry con bigné salato ripieno con crema di cavolo rosso € 10

Moscardini saltati serviti con verdure stagionali su crema di riso venere € 11

Pizza bianca con cime di rapa e scaloppe di fegato grasso d'oca servita con wasabi e spuma di balsamico € 12 


primi

Orzotto con carciofi, salama da sugo e spuma di senape € 9

Garganelli fatti da noi con broccoletti e concassé di trippa € 10

Riso vialone nano IGP alla nocciola € 11  

Gnocchi di patate e verza con ragù bianco di baccalà profumato al cocco € 11


Mezzelune rosse fatte da noi ripiene di patate, caprino e timo su fondo bruno € 11 

Riso vialone nano IGP con ricciola, scorza d'arancia e zenzero € 12 


secondi

Tortino morbido di semolino al miele con carciofi, scaglie di pecorino e senape grezza € 14 

Polpettone al taleggio con salsa al pomodoro e cipollotti in agrodolce € 15 

Filetto di maialino in crosta di arachidi servito con salsa alla birra e purea di pere € 15 

Filetto di manzo alla mela verde € 18 


Filetto di gallinella in crosta di patate vitelotte con salsa al mandarino € 17 


Tagliere di formaggi misti € 13 

dolci fatti da noi

Crostatina con crema catalana all'arancia € 6

Tortino di grano saraceno con confettura di mirtilli € 6

Cremoso ai marroni servito con girella di patate vitelotte € 6 

Ananas caramellato al brandy su biscotto al cocco servito con mousse allo yogurt € 6 

Tortino caldo di cioccolato fondente Amedei e pere su crema al cioccolato bianco € 7



Alimenti per vegetariani o con possibilità di modifica per vegetariani



Alimenti per celiaci o con possibilità di modifica per celiaci