














antipasti

- Pappa al pomodoro dello chef € 9** 
- Terrina d'anatra e mela servita con confettura di fichi e pan brioche € 10** 
- Sformato di radicchio e caprino servito con crema d'asparagi € 10** 
- Tartara di manzo con gelatina di pomodoro e origano servita con maionese profumata alla curcuma € 10** 

primi


- Chitarrine di pasta fresca con carbonara di fave e lardo di Pata Negra € 10**
- Riso vialone nano IGP con asparagi, patate vitelotte e scaglie di pecorino € 10**  
- 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 verdure di stagione e scaglie di pecorino € 13** 
- Polpettone ripieno taleggio con salsa al pomodoro e cipollotti in agrodolce € 15** 
- Filetto di maialino in crosta di arachidi € 15**
- Filetto di manzo al Sangiovese € 18** 
- Stecco di capesante pillottato con granella di pistacchio di Bronte € 17**
- Tagliere di formaggi misti € 13**  

dolci fatti da noi

- Semifreddo al cioccolato ripieno di pralinato di mandorle e nocciole € 6**
- Cheesecake alla ricotta € 6**
- Piccola pasticceria mista € 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**