**ANTIPASTI**

**Baccalà**

puntarelle, paté di olive e acciughe, mela verde e yogurt

D-E-G-I-N

**18,00€**

**Calamaro**

crudo-cotto, il suo dashi, crumble al nero di calamaro e katsuobushi

H-L

**18,00€**

**Il fagiolo**

zuppetta calda, frutti di mare, melassa di scalogno e pane di segale

H-I-L

**18,00€**

**Tartara**

di manzo, blue di bufala, bernese, capperi e prezzemolo

I-L

**18,00€**

**Zucca**

millefoglie, i suoi semi, senape, noci e formaggella acida

I-J-L-M

**18,00€**

**PRIMI**

**Eliche**

lenticchie, scorfano, bottarga e limone

C-G-L

**18,00€**

**Risotto**

Parmigiano Reggiano 30 mesi, cozze, aglio nero, tarassaco e polvere di cipolla

C-H-I

(min. 2 persone) **18,00€**

**Tortello**

di genovese di maiale, spuma al Parmigiano Reggiano e spezie dolci

D-I-L

**18,00€**

**Terra**

pasta ripiena di topinabur, funghi e il loro consommé

C-D-L

**18,00€**

**Spaghetto**

cime di rapa, granita di nnoglia e caprino

I-L

**18,00€**

**SECONDI**

**Capasanta**

cavolfiore al cumino, spuma di salsa olandese, nocciola e tartufo

C-D-H-I-M

**23,00€**

**Spigola**

scottata a fior di pelle, involtino di bietola agli champignon,

BBQ alle prugne e beure blanc al whisky

D-E-G-I-J

**22,00€**

**Agnello**

3 varianti, cavolo broccolo, cardamomo e maionese all’aglio cotto

A-C-D-J-L

**22,00€**

**Cinghiale**

crema di carote caramellate, tuberi marinati, cioccolato e ribes nero

A-C-I-L

**20,00€**

**Carciofo**

alla brace, zabaione al pecorino, liquirizia e lardo di Colonnata

D-I

**18,00€**

**DESSERT**

**Millefoglie**

cremoso al caffè, cardamomo, nocciola e cioccolato

D-I-L-M

**10,00€**

**Fake Banoffee**

plumcake allo yogurt, crumble di arachidi, Mou salato,

gelato alla banana e spuma al caramello

B-D-I-L

**10,00€**

**Bahibè**

biscotto morbido al cioccolato, cremoso Bahibè, mousse alla liquirizia

e sorbetto al limone

D-I-L

**10,00€**

**Carrot cake**

bavarese mandorla e vaniglia, carrot cake, ganache al passion fruit,

tuille alla carota e gel all’arancia

D-I-L-M

**10,00€**

**Plateau formaggi 18,00€**

**Acqua 3,00€**

**Coperto 3,00€**

MARE

**Calamaro**

crudo-cotto, il suo dashi, crumble al nero di calamaro e katsuobushi

H-L

**Risotto**

Parmigiano Reggiano 30 mesi, cozze, aglio nero, tarassaco e polvere di cipolla

C-H-I

**Capasanta**

cavolfiore al cumino, spuma di salsa olandese, nocciola e tartufo

C-D-H-I-M

**Bahibè**

biscotto morbido al cioccolato, cremoso Bahibè, mousse alla liquirizia

e sorbetto al limone

D-I-L

**60,00€**

**35,00€**

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

**TERRA**

**Tartara**

di manzo, blue di bufala, bernese, capperi e prezzemolo

I-L

**Tortello**

di genovese di maiale, spuma al Parmigiano Reggiano e spezie dolci

D-I-L

**Agnello**

3 varianti, cavolo broccolo, cardamomo e maionese all’aglio cotto

A-C-D

**Fake Banoffee**

plumcake allo yogurt, crumble di arachidi, Mou salato,

gelato alla banana e spuma al caramello

B-D-I-L

**60,00€**

**35,00€**

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

**VEGETALE**

**Zucca**

millefoglie, i suoi semi, senape, noci e formaggella acida

I-J-L-M

**Terra**

pasta ripiena di topinabur, funghi e il loro consommé

C-D-L

**Carciofo**

alla brace, zabaione al pecorino, liquirizia

D-I

**Carrot cake**

bavarese mandorla e vaniglia, carrot cake, ganache al passion fruit,

tuille alla carota e gel all’arancia

D-I-L-M

**60,00€**

per commensale

**35,00€**

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

**ELENCO ALLERGENI**

**A**. ANIDRIDE SOLFOROSA

**B**. ARACHIDI

**C**. SEDANO

**D**. UOVA

**E**. SOIA

**F**. SESAMO

**G**. PESCATO

**H**. MOLLUSCHI

**I**. LATTE

**J**. SENAPE

**K**. LUPINI

**L**. GLUTINE

**M**. FRUTTA A GUSCIO

**N**. CROSTACEI

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE,

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al personale di sala.

Gli alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante sottovuoto e abbattimento della temperatura a -20°c,

conforme alla prescrizione del REG. (CE) 853/2004.