



ANTIPASTI

PATÉ DI FEGATINI

NOCCIOLE E PAN BRIOCHE DI GIGLIOLA

18

ANGUILLA LACCATA IN AGGIUNTA +10

CARPACCIO DI MANZO

SALSA BERNESE, RAVANELLI E PATATINE FRITTE

22

OSTRICHE IN AGGIUNTA +8

MAZZANCOLLE E ZUCCA ALLA BRACE

MELOGRANO E MASCARPONE

22

TORTA DI FUNGHI

CASTAGNE E ALBICOCCHES SECCHE

22

PATATE

CALAMARI E BOTTARGA

22

PRIMI

TROTTOLE
AL RAGÙ D'AGNELLO
20

TAGLIATELLE
AI FUNGHI
22

RAVIOLI
DI RICOTTA E SPINACI
AL BURRO NOCCIOLA
20
TARTUFO BIANCO IN AGGIUNTA +20

SPAGHETTINO
AI RICCI
22

RISOTTO
ALLA PARMIGIANA
CON RIDUZIONE DI CHIANTI
20

SECONDI

ROGNONE

TRIFOLATO AL MARSALA
CON PURÈ DI PATATE

25

ANIMELLA DI VITELLO

SPINACINI ALL'ACETO, UVETTA E PINOLI

25

COSCIA DI POLLO DISOSSATA

AL TARTUFO NERO

34

PESCATO DEL GIORNO IN SALSA

COZZE E FUNGHI

30

PESCATO DEL GIORNO

SALMORIGLIO E FAGIOLI

30

DOLCI

MERINGA
AMARENE, CIOCCOLATO
E MANDORLE
10

CHOUX
ALLE NOCCIOLE
10

TORTA DEL GIORNO
10

FORMAGGI
12

MENU I CLASSICI

PATÉ DI FEGATINI
NOCCIOLE E PAN BRIOCHE DI GIGLIOLA

RISOTTO
ALLA PARMIGIANA
CON RIDUZIONE DI CHIANTI

COSCIA DI POLLO DISOSSATA
AL TARTUFO NERO

CHOUX
ALLE NOCCIOLE

60 P.P.

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

MENU A MANO LIBERA

ABBIAMO DECISO DI ABBANDONARE LA TRADIZIONALE FORMULA DI MENU DEGUSTAZIONE COMPOSTO DA TANTE PORTATE IN SEQUENZA LASCIANDO SPAZIO AD ALTRI ELEMENTI IMPORTANTI DELLA TAVOLA. L'IDEA DI RISTORANTE COME SALA MUSEALE IN CUI ESPORRE I PIATTI NON CI APPARTIENE PIÙ. VOGLIAMO FAVORIRE L'ATTO DI MANGIARE COME UN MOMENTO DI CONDIVISIONE, IN CUI IL FOCUS NON SIA SOLO IL CIBO MA ANCHE LA COMPAGNIA, IL VINO, L'AMBIENTE INTORNO A NOI E CHI CI SERVE.

PER QUESTO IL NOSTRO MENÙ SARÀ SERVITO IN QUATTRO PARTI: UN ANTIPASTO CON VARI ASSAGGI DA CONDIVIDERE, UN PRIMO, UN SECONDO ED UN DOLCE. CAMBIEREMO I PIATTI GIORNALMENTE PERCIÒ NON ABBIAMO UN ELENCO PREDEFINITO. FATECI SAPERE SE NON GRADITE QUALCOSA E CUCIREMO SU MISURA PER VOI IL MENÙ. E SE GRADITE UNA PORTATA IN PIÙ SAREMO BEN FELICI DI FARCI PRENDERE LA MANO.

90 P.P.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA

80 P.P.

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO