

LENTICCHIE E SALSICCIA DI MANZO 12

BACCALÀ CRUDO. FAGIOLI. CIPOLLE 12

LINGUA. PONZU. ALBICOCHE 12

COTICHE. COZZE. LIMONE 12

ZUCCA. BURRO DI ARACHIDI. ZENZERO 10

FETTUCCHINE ALL' UOVO AL RAGÙ DI ANATRA 15

MACCHERONI. BURRO. PARMIGIANO. RAGÙ CRUDO 13

RISOTTO. CREMA DI FUNGHI. CORATELLA DI CORTILE 14

CAPELLINI. ISOT BIBER. ALGHE. ALICI 13

COSTINE DI MORA ROMAGNOLA E CAVOLO CAPPuccio 18

PORCINI BRASATI E SEDANO RAPA 18

ANATRA. PRUGNE. SUMAC 18

RICCIOLA. ARANCIA. PORRO 20



MENÙ

5 PIATTI 45

ABBINAMENTO 3 CALICI 18

ABBINAMENTO 5 CALICI 30

· IL MENÙ DOVRÀ ESSERE UGUALE PER TUTTI ED È RICHIESTA LA PARTECIPAZIONE DI TUTTO TAVOLO
· PER TAVOLI DA 5 PERSONE IN SU SI CONSIGLIA IL MENÙ

CHOUX SÈSAME NOIR 8

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E ALBICOCHE CARAMMELLATE 8

TARTELLETTA. NOCI PECAN. CIOCCOLATO 8

TIRAMISÙ 8