



SETTEMBRE

crudo di manzo, dashi agli agrumi, zucchine 14

4

pomodori, more, basilico 14

sgombro crudo, latte di bufala, rose 14

4,7

pennette, burro alla camomilla, vongole, erba cipollina 16

1,7,14

spaghetti, acqua di pomodoro, peperoncino verde, capperi d'aglio 16

1

passatelli, manzo, mirtilli 16

7,9

diaframma, vino rosso, barbabietola 22

9,12

cardoncelli arrosto, alghe, tuorlo d'uovo 22

1,3,6

baccalà, uva, cipolla, tori paitan 22

4,7,9

choux sésam noir, lamponi 9

1,3,7,11

pistacchio, lime, mascarpone 9

1,3,7,8

crepe, caprino, caramello di pesca, polline 9

1,3,7

- per tavoli superiori alle 5 persone sarà necessario procedere con il menù per l'intero tavolo •
- acqua 2 euro • pane 3 euro • caffè 2 euro •



DEGUSTAZIONE

pomodori, more, basilico

gamberi rosa, arachidi salate, acetosella

2.5.7

radicchio, topinambur

7

passatelli, funghi, aneto

1.3.7

collo di mora romagnola, scarola, aglio nero

7

rapa rossa, prugna, noci

7.8

mousseline agli arachidi crudi, gelsi bianchi, grano saraceno

1.3.5.7

75

abbinamento 3 calici 24

abbinamento 5 calici 35