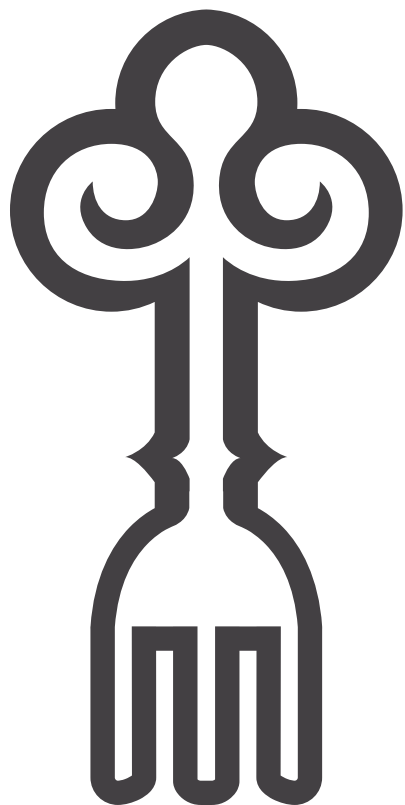
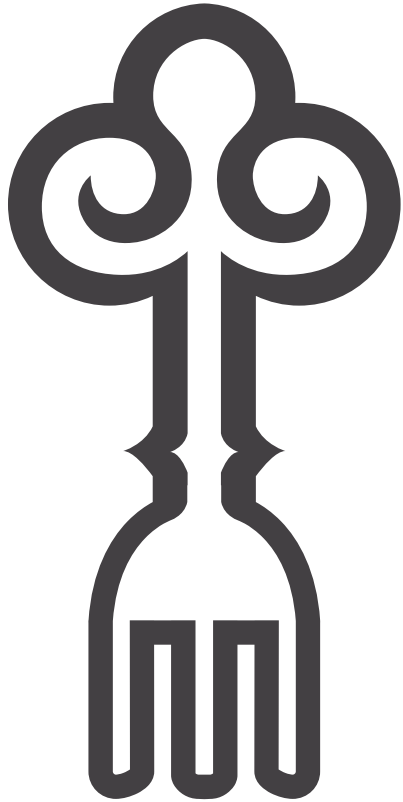


Anti



pasti

- POLPETTE DI GRAN CACIO DI MOROLO SU CREMA DI VERZA, BACON CRISPY E PEPERONCINO FRESCO € 14
- CARCIOFO CROCCANTE, RICOTTA AFFUMICATA E SCALOGNI GLASSATI IN AGRODOLCE € 14
- PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO CON CIPOLLOTTI GLASSATI E SALSA DI ACETO BALSAMICO AL MIELE € 15
- PETTO DI VITELLO BOLLITO CON JULIENNE DI VERDURE E TUILLE DI POLENTA AL TIMO € 15
- POLPO ARROSTITO AL FINOCCHIETTO CON CREMA DI FINOCCHI, SPUGNA DI POMODORO E ALICI DI CETARA € 15
- CROCCHETTE DI SALMONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SU ERBE DI CAMPO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E ZESTE DI AGRUMI CARAMELLATI € 14
- GREEN: VERDURE STAGIONALI VERDI CON CREMA DI ZUCCHINE E SCAMPI ARROSTITI € 16
- TEMPURA DI BACCALÀ CON FAGIOLI DI SPELLO AL ROSMARINO E RIDUZIONE AI LAMPONI € 15



Dolci

TIRAMISU'

Con spuma al mascarpone, caffè espresso e savoiardo fatto in casa

€ 7

CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO

Cre moso, terra, tartufi al rum, salsa al cioccolato

€ 9

TORTA CAPRESE

Con crema al latte e gelee all'arancia

€ 7

MOSCOW MULE

Con crumble al cioccolato, gel di zenzero, lime candito e zucchero cristallo

€ 8

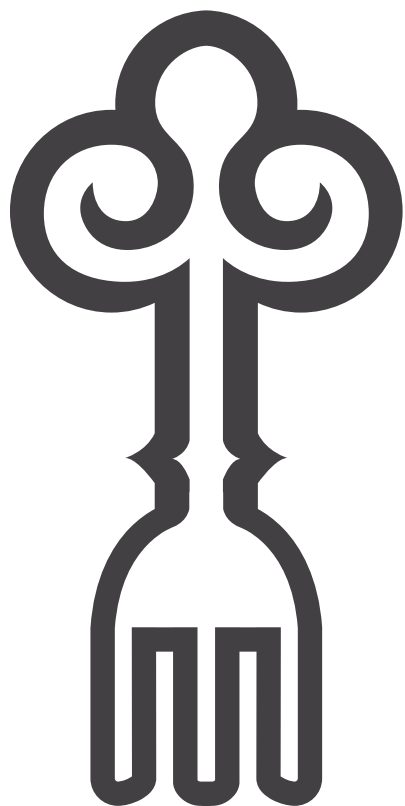
ZUPPA INGLESE E NOCCIOLE SABBIA TE

€ 8

CANNOLO D'ANANAS, SPUMA DI YOGURT ALLA VANIGLIA E MERINGA AL LIMONCELLO

€ 8

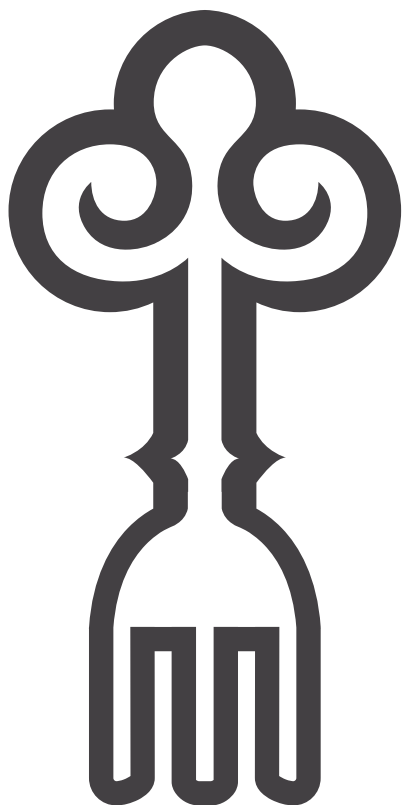
Primi



Piatti

SPAGHETTI "VERRIGNI AL VOLO" BOTTARGA DI MUGGINE E MACARELLO AFFUMICATO	16€
RISOTTO "ACQUERELLO" ALLA FAVA TONKA CON CROCCANTE D'OSTRICHE "PERLE DE THAU", BARBA DI FINOCCHIO	16€
MEZZI RIGATONI "COCCO" TRAFILATI IN BRONZO ALL'AMATRICIANA	15€
PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGOUT BIANCO DI CERVO MARINATO AL ROSSO DI MONTEPULCIANO E FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI	17€
GNOCCHI DI PATATE RIPIENI CON STINCO DI VITELLO IN SALSA GENOVESE E CIME DI RAPA RIPASSATE	16€
ZUPPA DI BORLOTTI, PATATE E MALTAGLIATI AL TIMO	15€
TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL "BURRO DELLA NORMANDIA" CON GAMBERI ROSSI DI SICILIA E PISTACCHI TOSTATI	18€
RAVIOLI DI BURRATA E MANDORLE TOSTATE, DATTERINO IN AGRODOLCE E CREMA DI BASILICO	16€

Secondi



Piatti

- DENTICE COTTO NEL SUO BRODETTO ALLO ZENZERO, FRUTTI DI MARE E CROSTONI DI PANE ALL'ANETO € 23
- ORATA COTTA SU CROSTA DI SALE AROMATIZZATA ALLE OLIVE NERE, PATATE NOVELLE AL FORNO E SALSA AL PREZZEMOLO € 22
- TAGLIATA DI TONNO IN SALSA SAOR, BIETA ALL'AGRO E CIPS DI RISO € 24
- CONTROFILETTO DI CERVO, SUO JUS AI FRUTTI DI BOSCO E POLENTA DI STORO GRIGLIATA € 24
- MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA LACCATO AL MIRTO, CIME DI RAPA RIPASSATE E LAMELLE DI DAIKON € 23
- TAGLIATA DI MANZO, FONDUTA DI PECORINO, CARCIOFI E MERINGA AL VINO ROSSO € 24
- COSCIA DI FARAONA RIPIENA DI CASTAGNE, SPUMA DI PATATE AFFUMICATE € 23
- PIATTO DELL'ORTO: VERDURE DI STAGIONE ARROSTITE IN PADELLA € 12

Menu degustazione

Porcini

CARPACCIO DI PORCINI CON FONDUTA AL
PARMIGIANO E GERMOGLI DI RUCOLA

FETTUCCHINE AI PORCINI

FILETTO DI MANZO E PORCINI ALLA GRIGLIA

DOLCE A SCELTA

€ 50



Menu degustazione

Carne

POLPETTE DI GRAN CACIO DI MOROLO SU CREMA DI
VERZA, BACON CRISPY E PEPERONCINO FRESCO

CARCIOFO CROCCANTE, RICOTTA AFFUMICATA E
SCALOGNI GLASSATI IN AGRODOLCE

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGOUT BIANCO
DI CERVO MARINATO AL ROSSO DI MONTEPULCIANO
E FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI

MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA
LACCATO AL MIRTO, CIME DI RAPA RIPASSATE
E LAMELLE DI DAIKON

ZUPPA INGLESE E NOCCIOLE SABBIAE

€ 50



Menu degustazione

Pesce

CROCCHETTE DI SALMONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO,
ERBE DI CAMPO, CIPOLLA ROSSA IN
AGRODOLCE E ZESTE DI AGRUMI CARAMELLATI

TEMPURA DI BACCALÀ CON FAGIOLI DI SPELLO
AL ROSMARINO E RIDUZIONE AI LAMPONI

SPAGHETTI "VERRIGNI AL VOLO" BOTTARGA DI
MUGGINE E MACARELLO AFFUMICATO

ORATA COTTA SU CROSTA DI SALE AROMATIZZATA
ALLE OLIVE NERE, PATATE NOVELLE AL
FORNO E SALSA AL PREZZEMOLO

CANNOLO D'ANANAS, SPUMA DI YOGURT ALLA
VANIGLIA E MERINGA AL LIMONCELLO

€ 55

