

## *Autunno 2020*

Zuppa di cipolle con crudo di gamberi ,1,3,8	18,00
Spadellata di Gamberi, taccole e altri legumi 4	18,00
Uovo pochè su crema di zucca e granella di nocciole 3,8	16,00
Culatello di Zibello Spigaroli, salame Strolghino e sottoli del Salento	26,00
Agnolotti alla piemontese 1-7	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini 1,3,4	18,00
Gnocchi di patate con funghi porcini 1,3,7	20,00
Risotto zucca e finferli 7	18,00
Tortelli di castagne 1,3,7,10	18,00
Tagliolini al burro e parmigiano 1,7,3	14,00
<i>Tartufo 3,8 euro al gr</i>	
Zuppa di farro, verdure e legumi 9	16,00
Filetto di manzo ai finferli su crema di patate 1,7,12	28,00
Tartare di manzo all'olio EVO e timo	24,00
Ganassino di manzo al Nebbiolo con polenta e purea di cipolle rosse 12	24,00
Costoletta d'agnello su crema di sedano rapa e olio al timo 7,9	26,00
Luccioperca in foglia di verza su vellutata di patata viola 4,7	24,00
Tarte tatin con crema inglese ai fiori di sambuco 1,7,3	10,00
Chocoball con cioccolato bianco e lamponi 7,8	10,00
Mouse al fondente con biscotto al pistacchio e salsa al frutto della passione 3,7,8	10,00
Il Sorbetto	8,00



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce:Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7:  
Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12:  
Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs\* Ingrediente abbattuto/frozen