

ANTIPASTI

Triglia scottata con crema di castagne, porri arrosto,
essenza di pino mugo e rafano
18€



Cipolle al forno con uvetta, noci e ruta
e crema di fagioli e miso
15€



Anatra speziata, pakchoi scottato, frittelle di zucca e cipollotto
16€

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio, con gel di Zibibbo,
aringa leggermente affumicata e salvia
18€



Tagliolini all'uovo con crema di carrube,
cipolle caramellate e olive nere
16€



Crema di lenticchie speziata con zafferano e cardamomo,
mele verdi, datteri e lenticchie fritte
16€



Spaghettoni "Antico Pastificio B. Cavalieri"
al sugo di pomodoro fresco e basilico
15€

SECONDI PIATTI

Crudo di ricciola con succo caldo di pere e zenzero,
mostarda di pere e timo
28€



Midollo al forno e tartare di manzo, serviti con cavoletti di Bruxelles
abbrustoliti, bagna cauda e banana bread
26€



Pancia di maiale laccata al tè Lapsang e mandarino,
Crema di sedano rapa e funghi cardoncelli
26€



Purea di cavolfiore e caffè di cicoria con aglio confit,
cimette di cavolfiore arrostate e crumble alla liquirizia
22€

DOLCI

Torta di barbabietola e amaretti
con crema pasticciera al tartufo nero, crumble di grano saraceno
e lamelle di funghi champignon
10€



Cremoso al cioccolato bianco e arancia,
con ganache montata al cioccolato fondente,
gel di arancia e peperoncino e frolla al cacao
10€



Torta di banane alla cannella, con crema di banane,
cocco e caffè, crumble al caffè e sciroppo d'acero
10€