

ANTIPASTI

Mondeghili di ceci e aringa affumicata speziati,
con babaganush di mele verdi
e marmellata di mele verdi e peperoncino

16€



Tartare di manzo con pesto di lardo e datteri,
gel di barbabietola e mirto, songino e noci

18€



Minitaccole saltate, con crema di fagioli,
miso e salsa dell'orso e insalata di rucola e rabarbaro

15€

PRIMI PIATTI

Tagliolini mantecati al tè Earl Grey con capperi e polline

18€



Risotto agli asparagi con crema di arachidi e limone

18€



Crema di carote e zenzero, Pane fritto alla 'nduja,
quinoa croccante, erba cipollina e lievito tostato

16€



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

15€

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello
con purea di patate affumicate e tarassaco saltato

28€



Crudo di salmone con crema di ortiche,
gel alla canomilla e zucchine all'aneto

30€



Guancia di maiale al vino bianco e mirto,
crema di topinambur e pinoli,
topinambur arrosto ed estratto di pino

28€



Finocchi arrosto con crema di fave,
gel al sambuco, limoni sotto sale e rafano

24€

DOLCI

Torta di riso e crema ai pomodori secchi,
crema al caffè di cicoria e salvia frita

10€



Budino di fragole e latte di cocco, fragole fresche,
gel al pompelmo rosa e crumble al cocco

10€



Mousse di yogurt all'aneto, con torta di mandorle,
crema al limone e piselli

10€