

## Gli antipasti

*Crema tiepida di ortica, yogurt greco, pane tostato all'aglio*

8,00



*Crostini di pane, baccalà mantecato, cipolla di Acquaviva in agrodolce, pomodoro appassito*

11,00



*Uovo Bio a bassa temperatura, crema di patate, scaglie di grana, salvia fritta*

10,00



*Tavolozza di salumi e formaggi del territorio, composte*

18,00



## I primi

*Gricia*

8,00



*Risotto pere, miele e caprino*

10,00



*Spaghettoni alla chitarra, chips di melanzane, ciliegini confit, scaglie di ricotta salata*

12,00



*Vellutata di fagioli del purgatorio, pesto di spinaci e nocciole, pane carasau, limone bruciato e salmone*

13,00



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



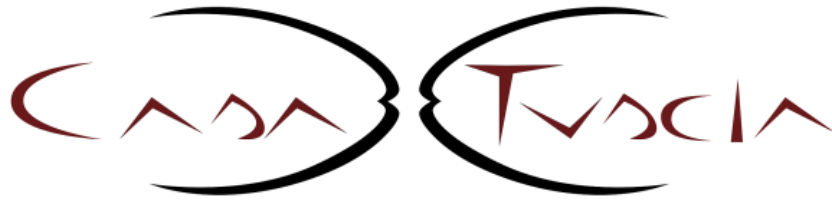
Pesce










Sedano








Uovo



## I secondi

<i>Friggitelli ripieni, peperoni arrosto</i>	9,00			
<i>Parmigiana di melanzane</i>	12,00			
<i>Costine di maiale alla griglia con patate gialle e viola al vapore, prezzemolo</i>	15,00			
<i>Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon con melanzane alla griglia, dip yogurt e menta</i>	18,00			

## I dolci

<i>Parfait al caffè con salsa Irish coffee</i>	6,00			
<i>Torta fondente al cioccolato con ganache cioccolato bianco e zafferano</i>	6,00			
<i>Sorbetto limone e polpelmo</i>	6,00			
<i>Semifreddo cioccolato bianco e yogurt</i>	6,00			



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



Pesce



Sedano



Uovo