

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



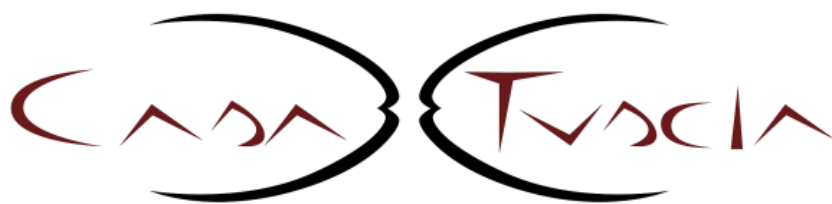
Pesce










Sedano








Uovo



I secondi

<i>Polpettone di tre carni con purè alla noce moscata</i>	9,00			
<i>Polpette di miglio e verdure estive con gelato di maionese al pomodoro</i>	9,00			
<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