

## ANTIPASTI

Prosciutto iberico Cebo de campo con pan brioche e tartare di melone <i>Iberian ham "Cebo de campo" with sweet bread and melon tartare</i>	€	23.00
Tartare di manzo con caprino al timo e limone, crumble di capperi e olive <i>Beef tartare, goat cheese flavoured with thyme and lemon, caper and olive crumble</i>	€	20.00
Salmerino, gel di mela verde, yogurt greco e gocce di barbabietola <i>Char, green apple and beet drops, Greek yogurt</i>	€	20.00
Noce di capasanta con spuma di patata viola e bacon croccante <i>Scallop with purple potato mousse and crispy bacon</i>	€	25.00
Insalatina di cipolle, broccoletti e burratina su crema di peperoni <i>Marinated onion salad, broccoletti and fresh cheese with cream of peppers</i>	€	18.00

## PRIMI PIATTI

Cappellacci di coniglio, fonduta al Bagoss ed erbe aromatiche <i>Rabbit ravioli with local cheese fondue and herbs</i>	€	22.00
Risotto nero integrale con ragù di gamberi di fiume e asparagi <i>Black whole grain risotto with freshwater shrimps ragout and asparagus</i>	€	22.00
Fregola con vongole, limoni canditi e salicornia <i>Typical Sardinian pasta with clams, lemon confit and samphire</i>	€	20.00
Spaghettoni con crema di datterino rosso e Parmigiano aromatizzato al basilico <i>Spaghetti with red cherry tomato sauce and Parmesan flavoured with basil</i>	€	18.00
Crema di cavolfiore al lime e zenzero <i>Cream of cauliflower soup with lime and ginger</i>	€	18.00

## SECONDI PIATTI

Filetto di vitello in crosta di prosciutto crudo con tartufo nero su crema di sedano rapa e verdure <i>Fillet of veal in raw ham crust with black truffle, celeriac cream and vegetables</i>	€	25.00
Cotoletta alla milanese, patate novelle e maionese allo zafferano <i>Milanese veal chop, new potatoes and saffron mayonnaise</i>	€	22.00
Lavarello con zuppetta di cardoncelli <i>Lavaret with cardoncelli mushrooms soup</i>	€	23.00
Gamberoni alla brace con salsa bernese <i>Grilled prawns with Bernese sauce</i>	€	23.00
Caviale di melanzana con lamponi e granella di pistacchio <i>Eggplant with raspberries and chopped pistachio</i>	€	18.00

## MENU DEGUSTAZIONE

(Il Menu è servito per tutto il tavolo - *Per table only*)

Salmerino, gel di mela verde, yogurt greco e gocce di barbabietola  
*Char, green apple and beet drops, Greek yogurt*

Risotto nero integrale con ragù di gamberi di fiume e asparagi  
*Black whole grain risotto with shrimps and asparagus ragout*

Lavarello con zuppetta di cardoncelli  
*Lavaret with cardoncelli mushrooms soup*

Cre moso al mango su biscotto croccante al cocco  
*Mango mousse with a crunchy coconut biscuit*

€ 50.00 a persona/per person

Bevande e coperto esclusi  
Cover charge and drinks not included

---

Coperto € 3.50 a persona - Cover charge € 3.50 per person

Alcuni prodotti possono aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di conservare tutte le proprietà organolettiche e di garantire, con una scrupolosa catena del freddo, la migliore conservazione. Alcuni piatti contengono nutrienti fonti di allergie; per la vostra sicurezza vi consigliamo di consultare il foglio illustrativo che potete richiedere al nostro staff.

*Some products may have been subjected to temperature abatement in order to maintain all their organoleptic properties and to guarantee the best preserving conditions. Some dishes may contain allergens. You can ask our staff for the concerning information leaflet.*