



Menù alla carta: estate 2025,

Antipasti,

| | |
|--|------|
| Animella, prugna fermentata e mandorla amara _____ | € 18 |
| Insalata di funghi, fichi e lattuga _____ | € 17 |
| Trota, fagiolini, kefir e rosa _____ | € 18 |
| Battuta di manzetta, prezzemolo, olive e vino bianco _____ | € 18 |

Primi piatti,

| | |
|--|------|
| Cappelletti di erbe amare, funghi incontrati, burro acido e mandorla _____ | € 18 |
| Cappello del prete di anatra, stagionato Bordona ed erbe raccolte _____ | € 20 |
| Spaghettoni, peperone e cozze _____ | € 19 |
| Risotto, cetriolo, pomodoro e origano _____ | € 18 |

Secondi piatti,

| | |
|--|------|
| Agnello, melanzane, aglio nero e gruè di cacao _____ | € 28 |
| Maiolino, zucchine, aceto e caffè di cicoria _____ | € 26 |
| Sandwich di rombo, bietola e Castel Del Rio _____ | € 27 |
| Vitello, alloro e patate _____ | € 26 |

Dolci,

| | |
|--|------|
| Pan di Spagna, albicocca e polline _____ | € 10 |
| Lamponi, orzo e fieno _____ | € 10 |
| Squacquerone, carota e noci _____ | € 10 |
| Pesca alla brace, nocciola e pepe nero _____ | € 10 |