

LA CARTA

Antipasti	<i>€ 20 a portata</i>	Allergeni
Capasanta, burrata e prosciutto crudo		4-7-14
Pancia croccante di maialino, puntarelle, mele e cannella		10
Carré di cervo tonnato		3-4-7
Primi	<i>€ 20 a portata</i>	
Risotto zafferano e cacao		7-12
Risotto tartare di manzo		3-4-7-10-12
Linguina calamari, agretti e guazzetto di pesce		1-2-4-7-12-14
Ravioli di caprino stagionato con bietole verdi		1-3-7
Bottoni di vitello, brodo di parmigiano, salsa verde		1-3-4-7-12
Secondi	<i>€ 20 a portata</i>	
Lombata di vitello, dolceimbrusco, patate e pak-choi		1-7-12
Canguro, pecorino e patata dolce		7-8
Gallinella, pomodoro e basilico		1-4-7-8
Dessert	<i>€ 10 a portata</i>	
Semifreddo al mango, aria di menta e lime		1-3-6-7
Gianduiotto, caramello salato e cocco		1-3-7-8
Texture di frutta		6-7-9-12
La laciada		1-3-7-12

Acqua € 2.50 bottiglia 50 cl – Caffè € 2.00

Sotto le tre portate € 6.00 di coperto