# Menu I

Benvenuto dello chef

Pancetta brasata sous-vide, barbabietola,
farro, ravanelli, crescione, rafano (1,3,6,7,8,9,12,13)
22,00
Lasagnetta, crauti, carne affumicata, pane duro (1,3,7,8,9,10,12,13)
17,50
Consommé double, ravioli ripieni di ricotta di bufala, cipolotti
(1,3,7,8,9,12,13)
17,50
Il meglio del manzo, scorza nera, salsa alla cipolla, shiitake
(1,3,6,7,9,12,13)
38,50
Mousse di cioccolato nel bicchiere, espuma di café, gelato agli arachidi
saraceno soffiato (1,3,5,7,8,12,13)
14,00

€ 92,00

# Menu II

Benvenuto dello chef

Sogliola su purea di tompinambur, riduzione di sedano, noci
(1,5,7,8,9,12,13)
24,00
Spaghetti alla marinara (1,2,3,4,6,7,9,12,13,14)
22,00
Lenticchie orientali, ceci croccanti, spinaci giovani, pane orientale e yoghurt
Tahini (1,2,4,5,6,7,8,9,11,12,13,14)
17,50
Filetto di branzino, fondo di bouillabaisse, cavolfiore (2,4,6,7,9,12,14)
36,50
Cheesecake, frutti di bosco sciroppate, gelato al Rum e ricotta (1,3,7,12,13)

€ 92,00

Nel caso di piú di una variazione nel menu calcoliamo á la cârte
Volentieri Vi facciamo un abbinamento di vini ai singoli piatti

## Prima del dolce

Formaggio erborinato, mostarda, pane alla mela
€ 16,00

## Dolci
(con gelato e sorbetti fatti in casa)

Mousse al cioccolato nel bicchiere, espuma di café, gelato agli arachidic saraceno soffiato (1,3,7,12,13)
14,00
Cheesecake, ribes sciroppate, gelato al Rum e ricotta (1,3,7,12,13)
14,00
Tris di sorbetti con frutta fresca (/)
14,00
Mango con gelato e schiuma di yogurt naturale e mandorle caramellate (5,7,8)
14,00

Pane, formaggio fresco …… € 3,50
Solo in caso di necessitá vengono usati prodotti surgelati
In caso di allergie Vi chiediamo di consultare la ns. Tabelle dettagliata delle allergie