

ANTIPASTI

Midollo arrosto, pane alla brace – 14

1,6,9

*Lingua di manzo, cipolle alla brace, salsa verde,
fondo bruno – 13*

1,6,3,9

*Fichi crudi e alla brace, capocollo, crema al mascarpone,
noci – 15*

7,8

*Insalata di radicchio crudo e cotto, uva, prugne,
melograno – 12*

Friggitelli, salsa agrodolce, creme fraîche – 12

6,7

PRIMI

*Cavatelli di nostra produzione al ragù di salsiccia e
cardoncelli – 16*

1,7

*Crespella gorgonzola, pera alla brace,
spuma alle castagne – 17*

1,7,8

Risotto ai funghi freschi a seconda della disponibilità – 21

7

Zuppa di stagione – 15

1,9,6,7

SECONDI

Coscia d'anatra confit, purè di patate – 20

6,7,9

*Fetta di trippa alla brace, salsa di pomodoro,
'nduja – 18*

6,9

*Crema di fagioli, fagioli croccanti, uovo fritto,
finferli – 19*

3

Spiedino di millefoglie di zucca, lardo e castagne – 19

7,8

*Costina di maiale alla brace, fondo bruno, erba
cipollina – 19*

6,9

Contorni secondo stagione – 7



Pane fatto in casa, coperto e olio EVO Oliveti d'Italia – 3

Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala