

La CARTA

ANTIPASTI

Battuta di capriolo, topinambur, caffè, yogurt e quinoa soffiata	⑦	16€
Carciofo arrostito, cavolfiore, aglio nero e garum vegetale	⑥⑦⑨	15€
Calamaro alla piastra, piedino di maiale, indivia e mosto d'uva	⑨⑭	16€
Cavoletto d'Helix Pomatia, pomodoro secco, guanciaie ed estrazione di porro	③⑦⑫⑭	15€

PRIMI

Risotto alla parmigiana e Fondo Bruno <i>(Minimo per 2 persone – 20 minuti d'attesa)</i>	⑦⑨⑫	32€
Raviolo di maiale iberico, cime di rapa, 'nduja e pecorino	①③⑦⑨⑫	16€
Spaghettoni alla puttanesca di prugne	①④	16€

Per garantire la massima sicurezza e qualità, alcune materie prime vengono sottoposte ad abbattimento positivo e negativo.

SECONDI

Cotoletta impanata di maiale nero, yuzu kosho e puntarelle	①③	20€
Agnello, la sua frattaglia e bieta	③⑦⑨⑫	21€
Ombrina, asparago, bernese e dragoncello	③④⑦	20€
Lumache Helix Pomatia alla parigina	⑦⑫⑭	19€

DOLCI

Panna cotta affumicata, barbabietola e crumble speziato	①⑦⑧	9€
Morbido di carota, arancia amara, cioccolato bianco e peperoncino	①③⑧	10€
Ananas arrosto, dulce de leche e sesamo	③⑦⑧	10€

Caffè 2€

Acqua minerale 3€

Coperto 4€

Eventuali allergie a prodotti dovranno esser segnalate al personale di servizio reg.UE 1169/2011.

① Cereali contenenti glutine ② Crostacei e derivati ③ Uova e derivati ④ Pesce e derivati ⑤ Arachidi e derivati ⑥ Soia e derivati
⑦ Latte e derivati ⑧ Frutta a guscio e derivati ⑨ Sedano e derivati ⑩ Senape e derivati ⑪ Semi di sesamo e derivati
⑫ Anidride solforosa e solfiti ⑬ Lupino e derivati ⑭ Molluschi e derivati