

Il menù di Primavera

antipasti

Prosciutto di S. Ilario – Parma DOP 27 mesi	12€
Salumi misti artigianali con giardiniera della casa	12€
Crudo di ricciola, melone e anice stellato	20€
Capesante, verdure e burro al bonito	20€
Filetti di triglia, caponata di verdure e olio alle olive essicate	18€
Tartare di cervo a primavera	18€
Cremoso di parmigiano, asparagi, gazpacho di fragole e aceto balsamico	16€
Uovo a 60°, piselli, caviale al tartufo e salsa al prosciutto	16€

primi piatti

Spaghetti, pomodorini, colatura di alici, salsa di mozzarella e pan bruciato	16€
Risotto alle cannocchie e asparagi affumicati	16€
Gnocchi di patate, fiori di zucca, seppie e aglio dolce	16€
Tortelli di pecorino liquido, erbazzone di bietola e pancetta	16€
Maccheroncini alla boscaiola, funghi, lumache ed erbe	16€
Strozzapreti al coniglio, tartufo, mandorle e dragoncello	16€
Tortellini tradizionali in brodo di cappone	16€
Tagliatelle al ragù alla bolognese	14€

secondi piatti

Sanpietro alla mugnania con carote alla brace	22€
Salmone con rapa rossa, cicoria e liquirizia	22€
Gamberi, scampi e calamari, salsa al lemongrass e purea di fave	22€
Carré d'agnello al tè verde alla menta, salsa di latte di pecora e carciofi	20€
Filetto di vitello, crema di erbe e purea di patate al limone	18€
Petto d'anatra, lamponi, pera al pepe e lavanda	18€
Sinfonia di formaggi con marmellate di stagione	18€

dessert

Giardino di Primavera. Pannacotta al gelsomino, gelato alla rosa, composta di violette	10€
Clorofilla. Zuppa di menta, bisquit alle erbe, gelato alla melissa	10€
Sfera di tiramisù. Con caffè espresso	10€
Quasi una cheese cake. Con marmellata di albicocche alle fave di Tonka	10€
Alleluia. Supercremoso al cioccolato, fragole e spuma di Redbull	10€