



antipasti

Prosciutto di S. Ilario – Parma DOP 27 mesi	12 euro
Salumi misti artigianali con giardiniera della casa	12 euro
Gamberi rossi e carciofi	20 euro
Salmonе marinato agli agrumi e spugna al finocchio	20 euro
Seppie con crema spumosa alla zucca e colatura di alici	18 euro
Fegato grasso semicotto, mosto d'uva e verbena	20 euro
Uovo, porri, tartufo nero, nocciole e salsa di parmigiano	18 euro
Cadono le foglie: crema di sedano rapa, terra ai porcini e foglie miste	16 euro

primi

Spaghetti alla ricciola, limone capperi e caviale di olive	16 euro
Bottoni all'olio d'oliva, vongole veraci, cime di rapa e pane al peperone	16 euro
Pasta fagioli e scampi	16 euro
Risotto alla zucca, anice stellato e anatra confit	16 euro
Ravioli di coniglio, rapa rossa e trombette dei morti	16 euro
Gnocchi cacio e pepe, burro di cipolle, pere essicate e tartufo nero	16 euro
Tortellini tradizionali in brodo di cappone	16 euro
Tagliatelle al ragù alla bolognese	14 euro

secondi

Grigliata di pesce non grigliata	24 euro
Baccalà, salsa di mais arrostito al burro, lime e tartufo nero	22 euro
Filetto di branzino, patate alle braci e salsa aioli	22 euro
Piccione e sangria	20 euro
Scamone di vitello ai carciofi dashi, ristretto ai funghi	18 euro
Coppa di maialino, cipolle glassate, crema di castagne affumicate	18 euro
Sinfonia di formaggi con marmellate di stagione	18 euro

dolci

Autunno. Sughì di uva fragola, gelato alle noci, sorbetto alla pera, panna e cannella	10 euro
Tramonto a Ibiza. Semifreddo alle mandorle, arancia, limone e liquerizia al sale di Ibiza	10 euro
Profumo di Uomo. Crema al tabacco e vaniglia, muschio, sandalo e bergamotto	10 euro
Sapori del bosco. Cremoso di nocciola e frutti di bosco	10 euro
Il cioccolato al tartufo	10 euro