

LA DEGUSTAZIONE

(La degustazione si intende la **medesima** e per l'intero tavolo
con possibilità di crearla a proprio piacimento)

| | | |
|--|--------|------|
| ...in 4 ASSAGGI (1antipasto,1primo,1secondo,1dolce) | €40,00 | p.p. |
| ...in 5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce) | €48,00 | p.p. |
| ...in 6 ASSAGGI (2antipasti,1primo, 2secondi,1dolce) | €55,00 | p.p. |

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| CIPOLLA di Montoro caramellata,fonduta di Parmigiano Reggiano,patata affumicata,quinoa soffiata (V,GF) (7) | €13,00 |
| CALAMARI grigliati,crema di patate e limone, capperi fritti,pesto di rucola (GF) (11,14) | € 15,00 |
| Gelato di PISELLI,crema di riso all'aringa affumicata,menta,mela verde (GF)(3,4,7,9) | € 13,00 |
| CAPESANTE,crema di mandorle salate,asparagi,basilico(GF)(8,14) | € 17,00 |
| Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3) | € 14,00 |

PRIMI

| | |
|--|---------|
| Spaghetti CACIO e PEPE,liquirizia,carciofo,maggiorana (V)(1,7) | € 14,00 |
| Ravioli di SALMONE SELVAGGIO,panna,zenzero,caviale di aringa,aneto (1,3,4,7) | € 15,00 |
| GNUDI di ricotta e piselli,fagiolini arrostiti,scamorza affumicata,finocchietto (V)(1,3,7) | € 14,00 |
| Tagliatelle con crudo di GAMBERI ROSSI, funghi pioppini,sesamo tostato (1,2,3,11) | € 16,00 |

SECONDI

| | |
|---|---------|
| UOVO cotto a 62°C, asparago,crumble salato al Parmigiano,spuma di patate e camomilla (V,GF) (3,7) | € 15,00 |
| POLPO arrostito,crema di ceci, cumino, lime,menta (GF) (14) | € 20,00 |
| Filetto di BACCALA',coulis di pomodoro,origano,capperi e latte di cocco (GF) (4) | € 19,00 |
| “VITELLO TONNATO” croccante, indivia belga,limone (GF)(3,4,5,14) | € 22,00 |
| Filetto di MAIALE,crema di mais arrostito,cipollotto,olive,caffè (GF) | € 21,00 |

FORMAGGI

| | |
|--|---------|
| ...di mucca, di pecora e di capra (GF) (7) | € 15,00 |
|--|---------|

DOLCI

€ 9,00

Gelato alla BIRRA artigianale,spuma al caffè,meringa speziata spugna al miele di castagno (1,3,7)

Tra STRUDEL e CHEESECAKE (1,3,7,8)

Crema di CIOCCOLATO BIANCO ed olio extravergine,granita di lavanda,gelatina al frutto della passione (1,7)

Gelato al FINOCCHIETTO SELVATICO,crema al limone,meringa alla liquirizia (GF)(3,7)

Gelato al POP CORN salato, caramello mou, crumble al tè affumicato,ganache al cioccolato fondente (1,3,7)

-

Acqua San Felice €3,00

Pane, coperto e servizio inclusi

-

(GF): senza glutine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano,(10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.