



GLI ANTIPASTI STARTERS

Baccalao, beurre blanc e prezzemolo (E)

Baccalao with white butter and parsley

€15.00

Vitello tonnato rosa ancestrale (C-F)

Roasted veal with tuna sauce

€15.00

Topinambur con quinoa, yogurt e caffè (A-E)

Jerusalem artichokes with quinoa, yoghurt and coffee

€12.00

Scalognò caramellato (A-E)

Caramelized shallots

€12.00

Lingua di vitello, sedano rapa ed emulsione di acciughe (F)

Veal tongue, celeriac and anchovy dressing

€14.00

Cavolo Kimchi, patata dolce e blu di capra (A-E)

Kimchi cabbage, sweet potato, and goat blue cheese

€14.00



I PRIMI FIRST COURSES

Tajarin con burro, sarda dorata e liquirizia (A-E)

Tajarin with butter, golden sardine, and licorice

€ 16.00

Cruset fatti a mano con porri, patata e alloro (A-E)

Handmade Cruset with leeks, potato, and bay leaf

€ 15.00

I SECONDI MAIN COURSES

Coda di manzo con terrina di patate (E-F)

Oxtail with potato terrine

€20.00

Bavetta di manzo con carote (F)

Beef bavette with carrots

€ 24.00



LE DOLCI TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Tart tatin (A-E-C)

€ 8.00

Cheesecake basca con coulis di lamponi (E-C)

Baked cheesecake with raspberry coulis

€ 7.00

Moka petit gateaux (A-E-C)

Small coffee-flavored cake

€ 8.00

Coperto - Coverage

€ 3,00

ALLERGENI - ALLERGENS

A Glutine- Gluten

B Crostacei e molluschi- Crustaceans and molluscs

C Uova - Eggs

D Frutta a guscio- Tree nuts

E Lattosio- Lactose

F sedano - Celery



MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONE TRADITION TASTING MENU

Vitello tonnato rosa ancestrale (C-F)

Traditional roasted veal with tuna sauce

Agnolotti ed il suo fondo di carne (C-A-E-F)

Handmade stuffed ravioli with gravy sauce

Manzo brasato e patate (E-F)

Braised beef with potatoes

Tart tatin (A-E-C)

€ 39,00 pp

Bevande escluse

Beverage not included

MENU DEGUSTAZIONE A SCELTA DELLO CHEF TASTING MENU BY THE CHEF

**3 antipasti, 1 primo,
1 dessert oppure 1 calice di vino**

3 starters, 1 main course,
1 dessert, or 1 glass of wine

€48,00 pp

