



ANTIPASTI

*Panzanella di verdure, ricciola® e spugna
croccante al basilico*

  € 22,00

Gamberi scottati, piselli primaverili, avocado
e pomodori confit*

 € 24,00

Capesante, cicoria ripassata e tartufo nero.
Perle di aceto balsamico*

 € 24,00

*Carpaccio di danish crown®, puntarelle, parmigiano reggiano,
gel alle mele verdi e basilico*

 € 24,00

*Giardino di verdure cotte e crude con terra di rosmarino
e cacao*



  € 24,00






*Variante del Giardino di verdure cotte e crude con terra
di rosmarino e cacao con Patanegra*




 € 25,00





PRIMI

Spaghetti di grani antichi Damigella con broccolo romanesco, vongole veraci[@], peperoncino e limone biologico   € 22,00

Ravioli di farina integrale[@] e mozzarella di bufala in tegame di verdure e pesto di maggiorana      € 22,00

Lasagnetta[@] scomposta di pasta fresca all'uovo con asparagi, tartufo e scampi    € 24,00

Risotto mantecato con carciofi, animelle e ristretto di vitello all'olio extra vergine d'oliva  € 22,00

Vellutata di fave, smoothies[@] di pecorino e polvere di guanciale di Amatrice  € 20,00

SECONDI

*Filetto di Spigola® al forno con croccante di arance
finocchi crudi e olive nere*

 € 32,00

*Fricassea di baccalà® e funghi prataioli su
crema di pastinaca e zenzero*

  € 30,00

Casseruola di Pollo® e gamberi, latte di cocco,
tumeric e riso basmati*

  € 28,00

*Tagliata di Lombo di agnello® con patate al timo,
carciofi e succo sciropposo alla lavanda*

€ 32,00

*Filetto di Danish crown® rosolato al pepe nero
con fonduta di cipolle di Tropea e scarola gratinata
al parmigiano reggiano*

€ 32,00

Asparagi in tre cotture e pecorino gran riserva

  € 24,00



SELEZIONE DI FORMAGGI

Taleggio dop, Cacio di Pienza, Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, Castelmagno, Pecorino d'Amatrice, Gorgonzola a fermentazione naturale, accompagnato da noci, albicocche disidratate, marmellata e miele

🍷 4 pz €16,00

🍷 6 pz €18,00

DESSERT

Tiramisù 47@

🍷🌿🍷 € 12,00

Pavlova ai frutti di bosco

🍷🍷 € 14,00

Crème brûlée al pistacchio@, semifreddo allo yogurt e spugna agli agrumi

🍷🌿🍷 € 14,00

Piña colada@ solida con cremoso al lime

🍷🌿🍷 € 14,00

Tutto cioccolato 47@

🍷🌿🍷 € 14,00

Babà al limoncello, menta e frutta esotica

🍷🌿🍷 € 14,00