

# Menù à la carte

Disponibile dal 15 giugno al 12 luglio

## Per iniziare

Stracciatella di bufala, capperi fritti, ravanelli in agrodolce, fave di cacao e gelato d'acciughe	€ 16,00
Salmone marinato al caffè, yogurt al lime, rapa rossa, croccante di seppia	€ 19,00
Manzo scottato affumicato con misticanza di campo e passion fruit	€ 18,00

## I primi a modo

Mezzo pacchero alla crema di pomodoro e profumo di basilico	€ 15,00
Tagliolino scampetti, fior di zucca e lime	€ 18,00
Ravioli di ricotta e pistacchi, tartare di gamberi rossi	€ 19,50

## La portata da sogno

Filetto di maiale al carbone vegetale, friggirelli dolci e fondo di vitello	€ 19,00
Cabilo, crema di spinaci, carboncelli e pomodori confit	€ 22,00
Morbidi di capra, verdure dell'orto	€ 16,00

## I piaceri della vita

Zuppa di albicocche, schiuma di birra e noci sablé	€ 10,00
Birramisù	€ 8,00
Gelato artigianale	€ 8,00
Composizione di formaggi con mostarde	€ 14,00



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.