

# Menu à la carte

## PRANZO

Disponibile dal 12 ottobre

### *Per iniziare*

Salmone marinato agli agrumi con misticanza	13€
Salame felino con gnocco fritto	10€
Parmigiana secondo Aromatica	9€

### *I primi a modo*

Ravioli di zucca al burro di montagna e semi di papavero	12€
Pappardelle con funghi porcini	10€
Gnocchi con pomodoro e basilico	9€

### *La portata da sogno*

Cotoletta alla Milanese con patate, rucola e pomodorini freschi	13€
Tagliata di manzo, rucola e gruyère	12€
Verdure alla griglia con tomino	9€

### *Insalate*

Misticanza di erbe, petto di pollo scaloppato e verdure croccanti	10€
Arista con Rucola, pomodorini e salsa alla senape	11€
Farro integrale, brunoise di verdure, pomodorini e basilico	11€
Rullo di capra, spinacino, noci e riduzione di aceto balsamico di Modena	10€

### *I piaceri della vita*

Gelato artigianale	6€
Dolce dello Chef	6€
Dadolata di frutta	6€



# Menu à la carte

## CENA

Disponibile dal 12 ottobre

### Per iniziare

Tentacolo di polpo, purea di sedano rapa, mosto d'uva, aneto e crostini di brezel bavaresi	21€
Torretta di zucca, lingua di vitello, gorgonzola e salsa verde	19€
Parmigiana scomposta	16€

### I primi a modo

Risotto alle carote, curcuma, caprino, crudo di gamberi e porro croccante	19€
Violette, cipolla in crosta di sale, baccalà desmigado	18€
Cannelloni ripieni di ortica, ragù di funghi Cardoncelli, salsa al prezzemolo e zeste candite di pompelmo	16€

### La portata da sogno

Guancette di maialino Iberico , salsa verde, mela al vino rosso e verza spadellata	21€
Coda di rospo al carbone vegetale, salsa Franciacorta, erbe di Campo	18€
Morbido di capra, verdure dell'orto	16€

### I piaceri della vita

Zuppa inglese scomposta	8€
Zuppetta di cachi, mousse di marroni, sedano croccante	8€
Gelato artigianale	8€
Pera, cioccolato e ricotta di capra	8€

