

Benvenuti

In questo ristorante e' sempre disponibile il menu degustazione, un percorso suggerito dalla cucina, 5 portate dall'antipasto al dolce al costo di 65€ per persona. La degustazione e' da intendersi per l'intero tavolo e comprende il costo del coperto altrimenti di €5 pp. Nel caso del seguente menu' alla carta viene richiesta la scelta di un minimo di 2 portate per persona, escluso il dessert.

Antipasti

€15

Lingua

Porcini, Lamponi e Liquirizia

Toast

Bollito di manzo, salsa verde, maionese al basilico e capperi

Sgombro

Rucola, Mela verde e Riso

Cecina

Caprino e Erbette dell'orto

Primi

€19

Risotto

La ricetta cambia spesso, noi utilizziamo il Carnaroli sardo di Ris' Oristano

Pici

Cavolo nero, Mandorle e Scalogno bruciato

Tortelli

Lampredotto, Salsa verde e Peperoncino

Paccheri di Gragnano

Ricotta, Melanzana affumicata, Pistacchi

La pasta fresca viene prodotta stesa e riempita in casa, la cucina si scusa se a causa dell'elevata richiesta alcune pietanze non fossero disponibili

Secondi

€27

Filetto di Maiale

Cannellini toscani Bio e cipolle caramellate

Petto di Anatra

Carota, Porri e Prugne speziate

Filetto di Orata

Asparagi e Tzatziki con Menta dell' orto.

Pancia di Maiale grigio da allevamento semibrado, Bio e Brado.

Cavolo verza, Soia e Babaganoush al mortaio.

Si prega di comunicare eventuali allergie al momento dell'ordinazione

Le informazioni circa la presenza di allergeni nelle pietanze e' disponibile presso il personale di sala

La cucina si riserva la possibilità di abbatere a temperature inferiori ai -20 gradi alcuni prodotti per garantire la continuità dei nostri menu.