

Antipasti

<i>Crema di sedano rapa con cous cous al curry e gamberi arrostiti ai semi di chia</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Crocchette di trota salmonata e le sue uova con salsa allo yogurt e aneto</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Carpaccio di manzo con olio al rosmarino e flan di parmigiano reggiano</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Sciatt di formaggella di Montevercchia con insalata di cavolo cappuccio e speck</i>	<i>€ 12,00</i>

Primi

<i>Tagliatelle al farro con catalogna, missoltini, uvetta e pinoli</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gnocchi di polenta alla parigina con crema di cime di rapa e fonduta di formaggino di Montevercchia</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Ravioli ripieni di salmone con salsa allo zafferano e crema di noci</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Risotto "Pila Vecia" al cavolo nero con salsiccia e sugo d'arrosto</i>	<i>€ 12,00</i>

Secondi

*Tempura di branzino e gamberi
con verdure e salsa teriyaki* € 16,00

*Piovra arrostita con farinata di ceci
e salsa al peperone* € 15,00

*Guancetta di manzo "Giovenca Maturata" brasata al vino rosso
con purè di patate al rosmarino e composta di cipolle rosse di Tropea* € 15,00

*Suprema di faraona arrostita con scarola saltata,
olive nere e patate novelle all'origano* € 16,00

*Filetto di coniglio con pomodori secchi,
tapenade di olive taggiasche e polenta arrostita* € 15,00

Menu degustazione € 40,00

*Carpaccio di manzo con olio al rosmarino
e flan al parmigiano reggiano*

*Sciatt di formaggella di Montevercchia
con insalata di cavolo cappuccio e speck*

*Ravioli ripieni di salmone
con salsa allo zafferano e crema di noci*

*Guancetta di manzo "Giovenca Maturata" brasata al vino rosso
con purè di patate al rosmarino e composta di cipolle rosse di Tropea*

Strudel di mele con gelato alla vaniglia