

ANTIPASTI

Misto di salumi e Formaggi del territorio con confettura di Cipolle, Miele e Gnocco fritto (glutine, latte, frutta guscio)	€ 18,00
Tris di crostoni di Polenta con Lardo e Miele, Gorgonzola e Noci e Porcini trifolati (latte, frutta guscio)	€ 15,00
Tortino di asparagi con fonduta di formaggi e porri croccanti (uova, latte)	€ 15,00
Tartare di manzo con Pomodorini confit, Maionese al Limone e pane Carasau croccante (glutine, uova)	€ 18,00

PRIMI

Bigoli al ragù bianco di Vitello con il suo fondo (glutine, latte, sedano, solfiti)	€ 17,00
Tagliatelle ai funghi porcini e Salsiccia (glutine, latte)	€ 17,00
Paccheri con Datterino giallo, Burrata, Pomodorini confit e Basilico fresco (glutine, uova, latte, frutta guscio)	€ 16,00
Risotto carnaroli agli Asparagi e scaglie di Pecorino (sedano, latte)	€ 18,00

SECONDI

Brasato di cinghiale con polenta (sedano, latte)	€ 20,00
Galletto alla diavola con salsa yogurt e Patate al forno (latte)	€ 20,00
Tagliata di manzo con Ratatouille di Verdure e riduzione di Fondo bruno	€ 20,00
Polenta macinata a pietra con gorgonzola dolce e funghi porcini (latte)	€ 16,00

DOLCI

Selezione di dolci della casa	€ 6,00
Acqua	€ 2,00