

Antipasti

*Tartare di tonno rosso marinata alla soia, yuzu, aceto di lamponi,
ricotta di bufala, cipollotto e chips di riso Hermes* € 18,00
(Allergeni 4-5-6)

*Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia, asparagi e consistenze di
parmigiano* € 18,00
(Allergeni 1-2-3-7-9)

*Pancia di maialino da latte marinata alla cannella, fruit passion,
burrata affumicata e porro fritto* € 16,00
(Allergeni 5-7)

*Vitello cotto al rosa, ganache di foie gras, pere al passito e
nocciole* € 16,00
(Allergeni 7-8)

Uovo pochè cotto a 65°, con Pecorino Cedrino Pepato e bietine € 15,00
(Allergeni 3-7)

I primi

Spaghettoni Bio “Paolo Petrilli”, aglio, olio, peperoncino pomodorino confit, tarallo sbriciolato, bocconcini di spada e stracciatella di bufala € 18,00
(Allergeni 1-4-7-9)

Risotto S. Andrea Goio Dop fave, aglio nero di Voghiera, crudo di scampi e pane croccante al limone € 18,00
(Allergeni 1-2-4-7-9)

I ripieni freschi fatti in casa

Plin ripieno di coniglio, salsa al comtè e nocciole € 18,00
(Allergeni 1-3-7-8-9)

I secondi

Agnello alla Milanese, crema di piselli alla mentuccia e cipollotto spadellato € 25,00
(Allergeni 1-3-5-9)

Coniglio in crepinette , carciofi e pinoli € 25,00
(Allergeni 7-8-9)

Baccalà Rafols cime di rapa, olive taggiasche e burrata affumicata € 25,00
(Allergeni 4-9)

Seppie e calamari arrosto, melanzane, basilico e pomodoro in forme e consistenze diverse € 25,00
(Allergeni 4-5-9)

Pane e coperto € 3,00

...E per finire un po' di dolcezza...

<i>Violetta, liquirizia e cioccolato bianco</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Millefoglie alle nocciole, ricotta di bufala e pere</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Consistenze di tiramisù</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Foresta Nera 2.0</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Sorbetto</i>	<i>€ 6,00</i>