

ANTIPASTI

<i>Fantasia di crudi di pesce e frutta</i>	€ 25,00
<i>Baccalà mantecato, squacquerone , cappuccino di patate e polvere di caffè</i>	€ 15,00
<i>Gamberi fritti in pasta won-ton, broccoli e maionese di acciughe</i>	€ 18,00
<i>Crocchette di coniglio con salsa di topinambur e tortino di mele</i>	€ 13,00
<i>Scaloppa di foie gras ,fichi caramellati e gelato di burrata</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti di verdure gratinate ,mandorle filettate e salsa di zucchine</i>	€ 13,00

I PRIMI

<i>Tagliolini verdi di pasta fresca di farina macinata a pietra con scampi, crema di astice e stridoli di fosso</i>	€ 15,00
<i>Sfoja lorda al Ravigliolo (Slow Food) con vongole e broccoli</i>	€ 13,00
<i>Spaghettono mono grano Felicetti, calamari ,caprino e limone</i>	€ 14,00
<i>Cappelletti ripieni di erbe fini con salsa di porcini e cialda di parmigiano</i>	€ 13,00
<i>Chitarra di pasta fresca con zucca al timo, prosciutto e castagne</i>	€ 10,00

I SECONDI

<i>Polipo arrostito in zuppetta di fagioli tondini del Tavo (Slow Food)</i>	€ 18,00
<i>Taglio di Ombrina arrostito ,lenticchie di Castelluccio e cavoletti</i>	€ 18,00
<i>Sella di maialino croccante cotto a 72° per 12 ore con mele, patate</i>	€ 17,00
<i>Filetto di manzo ,salsa di spinacini e cipollotti in padella</i>	€ 22,00
<i>Piccione nostrano ,il petto in padella ,la coscia e le ali al forno,fichi e bietole</i>	€ 22,00

Pecorino di Farindola (Presidio Slow Food) con pane tostato e marmellata di cipolle € 8,00

Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari. Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni relativamente agli allergeni presenti nelle nostre creazioni .

PER MOTIVI ORGANIZZATIVI LA CARTA VIENE SERVITA PER UN MASSIMO DI 6 PERSONE DELLO STESSO TAVOLO,IN ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE