

1·2·9	— Strudel di verdure caldo con crema di rape rosse .....	9
9	— Crudo di Parma Pio Tosini (24 mesi) con cipolle rosse marinate .....	12
4	— Insalata di seppia, finocchio e arance, chutney di zucca e zenzero .....	10
1·2·3	— Terrina di fegatini e foie gras .....	12
8·10	— Tartare di Fassona e radicchio tardivo in agrodolce .....	12
2·9	— Burrata pugliese con peperoncino cornetto .....	9
2·9	— Crema di ceci, puntarelle e tomino di yogurt alle erbe .....	9
1·2·3	— Gnocchi rustici farciti con radicchio, broccoli romani e topinambur .....	9
1·2·3	— Ravioli di pasta fresca con rosoline e ricotta .....	9
1·2·3	— Cannelloni con carciofi e ragù di verdure .....	9
1·2·3·9	— Bigoli al torchio con ragù d'anatra e parmigiano .....	9
1·2·9	— Penne "all'amatriciana" al farro Felicetti con guanciale croccante, cipolla stufata e pomodoro .....	9

#### Legenda allergeni

1  Cereali	3  Uova	5  Crostacei	7  Frutta a guscio	9  Sedano	11  Solfiti
2  Latte	4  Pesce	6  Molluschi	8  Soja	10  Senape	

2	— Entrecôte bio di Angus Aberdeen tagliata con fior di sale Cornish e medaglioni di patate al rosmarino .....	20
1·10	— Carrè d'agnello Silver Fern Farms in crosta di erbe con <i>ratatouille</i> di verdure .....	20
2·9	— Coda di bue disossata, patate all'ortolana e lenticchie umbre .....	19
2	— Spiedino di piccione con salsa peverada .....	23
2·9	— Trippa alla parmigiana .....	12
2·4	— Baccalà con polenta Biancoperla .....	18
8	— Tempeh alle verdure e riso nero Venere .....	12
8	— Misticanza con petto di pollo grigliato .....	10
2·5·8	— Misticanza con code di gamberi e formaggio feta .....	12
7	— Arancini di miglio in crosta di mandorle e semi di lino con <i>julienne</i> di verdure .....	12
	— Riso basmati e salsa al curry, con <i>sauté</i> di verdure .....	12

Per alcuni piatti utilizziamo prodotti tipici dei presidi Slow Food,  
per garantire la genuinità e il rispetto del cibo servito

Secondo stagione alcuni prodotti possono essere surgelati  
ma sempre di primissima qualità