











7	—	Petto d'anatra farcito con finferli marinati e dressing al melograno	12
8	—	Crudo di Parma Pio Tosini (24 mesi) con cipolle rosse marinate	12
4 · 8 · 9	—	Salmone marinato e affumicato, con julienne di sedano e insalatina	12
1 · 4	—	Calamaro ripieno in zuppa di pane, pomodoro confit e olive di Gaeta	10
8 · 10	—	Tartare di Fassona con cuore di carciofini in agrodolce	12
2 · 9	—	Burrata, pomodoro ciliegino, verdure in composta con peperoncino cornetto	9
1 · 9	—	Gazpacho	9
1 · 2 · 3	—	Quenelle di ricotta ai fiori di zucca con salsa di zucchine e pesto leggero	9
1 · 2 · 3	—	Ravioli di pasta fresca con porcini, ricotta e burro fuso	9
1 · 2 · 3	—	Cannelloni con cipollotto, spinacine e ragù di verdure	9
1 · 2 · 3 · 9	—	Bigoli al torchio con ragù d'anatra e parmigiano	9
1 · 2 · 9	—	Penne al farro Felicetti con guancialetto 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	23
1·10	— Carrè d'agnello Silver Fern Farms in crosta di erbe con <i>ratatouille</i> di verdure	23
2	— Suprema di faraona farcita, cipolle novelle glassate e salsa <i>peverada</i>	20
2	— Medaglione di vitello, fagiolini stufati e filetti di verdure	19
4	— Spada scottato con caponata leggera e salsa salmoriglio	18
2·9	— Tegamino di melanzane alla parmigiana	15
8·10	— Misticanza con petto di pollo grigliato	10
5·10	— Misticanza con gamberi e formaggio feta	14
7	— Arancini di miglio in crosta di mandorle e semi di lino con <i>julienne</i> di verdure	13
	— 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