




7	—	Petto d'anitra farcito con zucca in agrodolce e porcini marinati .....	12
8	—	Crudo di Parma Pio Tosini (24 mesi) con cipolle rosse marinate .....	12
2·3·9	—	Flan di zucca, friarelli e verza saltati con crema di sedano rapa .....	12
1·2·4	—	Terrina di fegatini e foie gras, chutney di cipolla e pan brioche .....	15
1·8·10	—	Tartare di Fassona con guacamole, melanzane e medaglioni di pane .....	13
2·9	—	Burrata, pomodoro ciliegino, verdure in composta con peperoncino cornetto .....	9
1·2	—	Zuppa di cipolle giarratane con crostoni di pane e parmigiano .....	9
1·2·3	—	Gnocchi rustici con crema di zucca e porcini .....	9
1·2·3	—	Ravioli di pasta fresca con zucca, ricotta affumicata 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, pomodoro e parmigiano .....	9

#### Legenda allergeni

1  Cereali	3  Uova	5  Crostaicei	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
2·9	— Spezzatino di cinghiale con funghi e polenta di mais sponcio .....	19
4	— Spada scottato con caponata leggera e salsa salmoriglio .....	18
2·9	— Trippa 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
1·2·3	— Quiche di broccoli, <i>sauté</i> di verdure, legumi e cereali .....	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