

MENU MARZO 2023

patata cotta nella cenere, burro al lime, cremoso di pecorino, sabbia di mandorle 3	8
erbazzone di erbe miste, pasta matta integrale, cipolla caramellata 1,2	7
misticanza di stagione, verdure fermentate e marinate, coulis di rapa rossa e angostura 1,2,3	7
cipolla fondente con la sua crema e il suo brodo, parmigiano croccante	8
lasagna verde ai finocchi, olio al finocchio, caffè	12
risotto carnaroli, ragù di fegatini di coniglio, olio all'alloro, lime in gel e polvere 3,4	15
polpette di verdure miste di stagione, crema di cavolo viola, bietoline	14
reale di vitello con il suo fondo, fondente di sedano rapa, cime di broccoletto 2,3	16
salsiccia romagnola, verza stufata, salsa alla senape 2,3	15
tarte tatin con ganache al cioccolato bianco e cannella	7
brownie, panna all'alloro, sciroppo di arancia	7
pane naturale, coperto e servizio 2 pane 2 acqua microfiltrata 2 caffè, orzo 2	

1 vegano - 2 no latticini - 3 no glutine - 4 solo a cena