

MENU

rapa rossa fumé, chutney di albicocche, salsa di mandorle, salvia 1,2,3	9
panzanella con pesche grigliate, ciliegie all'alchermes, cetrioli, susine, cipollotti, caprino, olio al basilico	8
zuppetta fredda di cetriolo alla greca, foglie di vite anacardi, tahin, capperi 1,2,3	8
zucchina, salsa tartara di zucchina, cozze, pane guttiau 2	9
fagiolini, patate novelle, pesto, pinoli 1,2,3	8
fregola sarda, limone in salamoia, salsa al limone, vongole, pesto di erbe aromatiche * *	16
cannelloni verdi ripieni di ricotta di capra, erba cipollina e aneto, salsa al burro, erbette	15
zucchina ripiena laccata e crema al pomodoro e basilico 1,2	14
galletto di Romagna speziato arrosto salsa allo zenzero, olive e limoni confit 3	16
pasta sfoglia, pomodoro, cioccolato bianco e origano	9
melanzana, cioccolato fondente, frutta secca pralinata, lime 1,2,3	9

coperto e servizio 2

pane naturale di Pasta Madre 2

acqua microfiltrata 2

caffè, orzo bio 2

1 vegano - 2 no latticini - 3 no glutine

* per questo piatto è prevista la variante vegana