

## MENU MAGGIO 2024

Cipollotto arrosto, crema d'orzo, salsa hibachi, quinoa croccante, aneto	9
1,3	
Lischeri, salsa dolce all'aglio, capperi fritti, anacardi al miele e somacco	9
4,5	
Asparagi, zabaione salato, crumble al malto, vermouth, stridoli	10
1,2,4	
Erbazzone con erbe e cipolle, insalata, salsa senape	9
1,3	
Risotto, ortica, ravanelli, aglio fresco confit, pompelmo	14
8	
Spoja lorda all'oliva ascolana, ravaggiolo, olio al prezzemolo	15
1,2,4,6	
Lasagna verde agli asparagi	14
1,2,4	
Polpette vegetali e contorno di stagione	14
1	
Coniglio arrosto, carciofi, fondo e mirto	18
4	
Biancomangiare di mandorle, karkadè, biscotto al fieno greco	7
5	
Maritzo, chantilly ai piselli, lemon curd, fava di cacao	9
1,2,4	

coperto, pane e servizio 3  
acqua microfiltrata 2  
caffè bio, orzo 2

**allergeni**  
1 cereali e derivati 2 uova 3 soia 4 latte 5 frutta a guscio  
6 sedano 7 sesamo 8 SO<sub>2</sub> e solfiti 9 lupini

### i nostri intenti

mangiare è un atto politico. non siamo noi i primi a dirlo ma vorremmo fosse chiaro e tangibile ogni volta che decidi cosa portare in tavola. mangiare è un atto culturale. assaggi un territorio quando ti porti alla bocca una forchettata di insalata e assaggi una cultura se nel cucchiaino trovi un brodo che ha una storia fatta di gesti e memorie. mangiare è avere una visione che va oltre se stessi. è decidere come sostenere il Pianeta, dai piccoli gesti agli atti concreti. noi difendiamo la sostenibilità sempre. con la pancia e con il cuore.