

Antipasti

<i>Panino al vapore con tonno e maionese di bottarga</i>	€ 12
<i>Tuorlo fritto, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo</i>	€ 10
<i>Crudo di trota, zuppa di castagne e cialda di polenta</i>	€ 15

Primi piatti

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 22
<i>Raviolino burro, timo, fonduta di Parmigiano Reggiano e mostarda di pere</i>	€ 24
<i>Plin di anatra, foie gras e colatura di mozzarella di bufala</i>	€ 25
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 20
<i>Risotto ai mirtilli e gorgonzola di capra</i>	€ 25

Secondi piatti

<i>Pancia di maialino da latte con millefoglie di patate e salsa di peperone arrostito</i>	€ 25
<i>Polpo, spuma di patate e cucunci</i>	€ 25
<i>Lingua, gambero rosso e maionese di erba cipollina</i>	€ 28

Dolci

<i>Zuppa inglese</i>	€ 9
<i>Pavlova con chantilly al limone di Amalfi, mango e fragole</i>	€ 10
<i>Torta di tagliatelle con zabaione al Lambrusco</i>	€ 10

Selezione di formaggi

€ 18

Coperto € 3,50