

Antipasti

<i>O'per e o muss con friarielli</i>	€ 15
<i>Tuorlo fritto, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo</i>	€ 12
<i>Cotechino, latte di cocco, tartufo e indivia</i>	€ 18

Primi piatti

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 25
<i>Raviolino burro, timo, fonduta di Parmigiano Reggiano e mostarda di pere</i>	€ 24
<i>Fusilloni di Gragnano alla genovese</i>	€ 22
<i>Perle di passatelli, canocchie, frutti di mare e spullecarielli</i>	€ 28
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 20

Secondi piatti

<i>Pancetta di maiale nero, lenticchie e jus di birra</i>	€ 28
<i>Sgombro caramellato, cipolle rosse e crema di zucchine alla scapece</i>	€ 25
<i>Cinghiale cotto al carbone, riduzione di Lambrusco, mirtillo nero e sedano rapa</i>	€ 28
<i>Sedano rapa, salsa di gorgonzola di capra, funghi porcini e radicchio brasato</i>	€ 20

Dolci

<i>Cre moso di castagne, cachi e terra al cacao e tartufo nero</i>	€ 12
<i>La pastiera</i>	€ 12
<i>Mousse ai due cioccolati</i>	€ 10

Selezione di formaggi	€ 18
------------------------------	------

Coperto	€ 5
---------	-----