

Antipasti

<i>Capasanta, cotechino, caco e ristretto al mirto</i>	€ 18
<i>Lumache, prezzemolo e aglio dolce</i>	€ 20
<i>Carciofo, cremoso di caprino e fondo vegetale</i>	€ 15

Primi piatti

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 28
<i>Raviolino burro e timo, Parmigiano Reggiano e ginepro</i>	€ 25
<i>Tubetti, ristretto allo scoglio, colatura di mozzarella di bufala, gamberi e lime</i>	€ 35
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 24

Secondi piatti

<i>Coniglio alla cacciatora</i>	€ 30
<i>Ombrina, crema di friarielli e provola affumicata</i>	€ 35
<i>Costina di maiale nero glassata (aceto, soia e miele di tiglio) e cavolo nero</i>	€ 28

Dolci

<i>Caprese al limone, namelaka alla fragola e frutti rossi</i>	€ 15
<i>Castagnaccio, mousse al cioccolato e mandarino</i>	€ 15
<i>Spuma di mela, caramello e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 15

Coperto € 5