

PASTE E RISO

Maccheroncini trafiletti al torchio, ragù di pesce spada, capperi, origano fresco, bottarga di tonno. € 15.00

Savarin di riso al sugo di pesci di torrente, trota, salmerino. coregone. € 15.00

PIETANZE

Spiedino di frittura di alici dorate, ripieno di panzanella, verdure fresche. € 20.00

Polpo arrostito, passata di piselli, fagiolini, taccole. € 20.00

Noci di cappesanta rosolate, crumble salato, caponata di melanzane. € 20.00

Quaglia al forno laccata al miele di castagno, purè di mele allo zenzero. € 20.00

Arrosto di capretto, riduzione del suo fondo ai frutti di bosco, asparagi al profumo di limone. € 20.00

Lumache alla borgognona. € 20.00

Filetto di manzo Limousine nazionale, riduzione all'aceto balsamico. € 22.00

FORMAGGI

Parmigiano reggiano 32 mesi c.ca Solignano (pr) prod. Antonio Auricchio.

Pecorino stagionato di Pienza.

Gorgonzola di Novara Palzola prod. Paltrinieri. € S.Q.