

PER INIZIARE

BACCALA mantecato all'olio evo, mousse di broccoli, cialda di mais.	€ 18.00
GAMBERI vellutata di cime di rapa.	€ 20.00
UOVO tuorlo marinato croccante, fonduta di taleggio, avocado al tabasco, bottarga di muggine.	€ 16.00
FOIE GRAS D'OCA gelatina al porto, prugne marinate.	€ 22.00
QUINTO QUARTO bollito di lingua di manzo salmistrata e testina di vitello, saltate con prezzemolo e capperi.	€ 18.00
CULATELLO.	€ 18.00

PASTE RIPIENE

RAVIOLI ripieno di stufato di cervo, riduzione al cassis.	€ 15.00
TORTELLI ripieno di castagne, crema di verza.	€ 13.00
CARAMELLE ripieno di brasato di manzo, crema di tartufo bianco.	€ 15.00