

ANTIPASTI

- Selezioni di Pecorino con composte e miele di castagno
(azienda "Passo del Romito", Pizzorne)
17,50€
(3,2*)
- Pomodori verdi fritti con maionese all'aglio arrostito, crema di mozzarella, granella di olive nere e cracker con acciuga
15,00€
(3,5,7,9*,14)
- Tartare di manzo con fragole, fonduta di parmigiano e lime
19,00€
(3,5,11)
- Carpaccio di pesce del giorno(secondo mercato), cetriolo marinato, passion fruit, salsa tonnata e capperi
20,00€
(5,14)

PRIMI PIATTI

- Tagliatella al nero di seppia fatte in casa con seppia, pesto di fagiolini e pecorino
17,00€
(3,4,9,12,14)
- Ravioli fatti in casa ripieni di fegatini, aglio arrostito e salvia
18,00€
(9,12,14)
- Tagliolini fatti in casa al pomodoro giallo, pomodorino giallo al forno, spuma al sedano e crostacei (secondo mercato)
16,00€
(8,9,12,14)
- Risotto alla salsa verde, lingua di manzo, sesamo tostato e fondo bruno
18,00€
(2,6,12,13)

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di peperone con gazpacho cotto al peperone, composta di cipolla rossa e balsamico e menta
17,00€
(7,9*)
- Faraona cotta alla brace con ciliegie, crema di cipolla, cipolla arrosto e fondo bruno
19,00€
(3,11,12)
- Pescato del giorno (secondo mercato) con tris di porro, bisque e dressing al cocco
22,00€
(3,5,7,12,13)
- Rosticciana alla brace, con susine al peperoncino, salsa alla susina, bietola e fondo bruno
20,00€
(3,11,12,13)

PERCORSO DEGUSTAZIONE MISTO

5 portate a scelta dalla cucina
75,00€

PERCORSO VEGETARIANO

5 portate a scelta dalla cucina
65,00€

I PERCORSI SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO

coperto 3,00

DESSERT

- Panna cotta allo yogurt, salsa al cioccolato e pesca sciroppata
7,00€
(3)
- Cheesecake con spuma d'arancia e la sua confettura
7,00€
(3,7,9)
- Gelato al fior di latte, con salsa al caffè e biscotto salato
7,00€
(3,9,14)
- Parfait alla banana, coulis di ciliegie e salsa al cioccolato
7,00€
(3,14)
- Piccola selezione di pecorini dell'azienda "Il Passo del Romito" con miele di castagno e composta di mirtilli
8,00€
(2*,3)