



MENU DEGUSTAZIONE

€ 95,00

COZZE BOUCHOT GRATINATE

RADICCHI, PROSCIUTTO D'ANATRA AFFINATO IN CASA
YOGURT, ESSENZA DI SENAPE E PEPE SELVATICO

FINOCCHIO, FONDO DI VERDURE E PORCINI
CURRY E PAPRIKA

MAIS BIANCO, CACIO, PEPE E ZAFFERANO

PANE FATTO IN CASA E GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE ITALIANE BIOLOGICHE MULINO MARINO

TEST SENSORIALE

BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E
LIMONE - POMODORO E ORIGANO - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA CANTABRICO

* * *

RAPA ALL'INSALATA, CAPRINO ALLA CENERE, ZENZERO E NOCCIOLE
RAPA DAL COLLETO VIOLA TOSTATA, NOCCIOLE DELLE LANGHE, ERBE DI STAGIONE

COSTOLETTA DI ROMBO E IL SUO FUMETTO
SCALOGNO, PASTINACA, PERLE DI TABASCO

PICCOLA PASTA RIPIENA DI ANATRA E CONIGLIO
TARTUFO NERO PREGIATO E MANOURI

GUANCIA DI MANZO BIOLOGICO ALLEVATO A PASCOLO
POLENTA DI MAIS LOCALE, RAPA ROSSA AFFUMICATA

CIOCCOLATO VALRHONA E AMARENE
AMARENE AL RUM, PANNA E CARDAMOMO

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE

A TRE PORTATE

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

SECONDI A SCELTA

GUANCIA DI MANZO BIOLOGICO ALLEVATO A PASCOLO
POLENTA DI MAIS LOCALE, RAPA ROSSA AFFUMICATA

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO
LEVISTICO, SHERRY, MASALA

CRUDO DI GAMBERO ROSSO PUGLIESE
BISQUE, CAVOLO RAPA, CHIPS DI TOPINAMBUR

FILETTO DI MANZO DEL NEBRASKA
PATATA DOLCE E ZUCCA ARROSTITA, CAVOLO VIOLA, AGLIO NERO

DOLCI A SCELTA

CIOCCOLATO VALRHONA E AMARENE
AMARENE AL RUM, PANNA E CARDAMOMO

TIRAMISÙ ESPRESSO
SAVOIARDO MORBIDO FATTO IN CASA, CAFFÈ ESPRESSO
CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

MELA E CANNELLA
MELE CANDITE, BISCOTTO E GELATO ALLA CANNELLA
UVETTA, CALVADOS E PINOLI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
MOSTARDE FATTE IN CASA

Aperitivo metodo classico € 9,00 acqua € 4,00 caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. È DISPONIBILE UNA COPIA DEL MENU CON TUTTI I DETTAGLI IN MERITO, SE NECESSARIO RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SALA.

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata. Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.