13.10
la carta

ANTIPASTI

ASTICE CON INSALATA DI AGRUMI E MAIONESE PICCANTE ** 2/3 — 30

PIEDINI DI MAIALE CROCCANTI,
VERZA MARINATA, MELA VERDE E PREZZEMOLO ** 1/3/9/10 — 27

RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI ** 3/7/8/9/10 — 18

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TARTUFO NERO ** 1/3/7/9 — 22

TORTELLI DI ZUCCA,
BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10 — 22

RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 — 23

SECONDI PIATTI

ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 — 25

BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 — 29

COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-,
SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 — 27

FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 — 27

CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO,
SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 — 22

FORMAGGIO E DOLCI

VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 — 14
Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-
servito con pane di saraceno e mirtilli

GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 — 12

MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 — 12
Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle

CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO,
GELATO AL LATTE ** 1/3/7 — 14

I prezzi sono espressi in euro - Coperto incluso

Piatti vegetariani

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.

13.10
i menù degustazione

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

IL TERRITORIO
4 portate - € 58,00

RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI ** 3/7/8/9/10

TORTELLI DI ZUCCA,
BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10

CASSOEULA; MAIALINO DA LATTE, SALSA CASSOEULA E VERZE IN PADELLA ** 7/8/9

GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8

INVERNO
6 portate - € 75,00

ASTICE CON INSALATA DI AGRUMI E MAIONESE PICCANTE ** 2/3

RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI ** 3/7/8/9/10

TORTELLI DI ZUCCA,
BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10

PIEDINI DI MAIALE CROCCANTI,
VERZA MARINATA, MELA VERDE E PREZZEMOLO ** 1/3/9/10

BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10

MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,75 L	3
COCA COLA O ACQUA TONICA	4
GIN TONIC (alcolico o analcolico)	10
CAFFÈ ESPRESSO O MOKA	3
AMARI	DA 6 A 8
GRAPPE	6
CALVADOS	DA 6 A 8
RUM	DA 8 A 12
WHISKEY	DA 10 A 16