

Antipasti

Vellutata di fieno, uovo 65°, bruscandoli <i>Hay velouté, 65° egg, bruscandoli</i>	€ 17,00
Animelle, gamberi, piselli <i>Sweetbreads, shrimp, peas</i>	€ 19,00
Fregola, verdure cotte e crude <i>Fregola, cooked and raw vegetables</i>	€ 16,00
Capasanta, riso soffiato, liquirizia <i>Scallop, puffed rice, licorice</i>	€ 19,00

Primi Piatti

Raviolo di saraceno <i>Saracen raviolo</i>	€ 17,00
Pacchero, vongole, asparagi, levistico <i>Pacchero, clams, asparagus, lovage</i>	€ 19,00
Risotto, gelato al taleggio, cipolla bruciata <i>Risotto, taleggio ice cream, burned onion</i>	€ 19,00
Fusilli di farro, calamari, bottarga e passion fruit <i>Spelt fusillo, squid, bottarga, passion fruit</i>	€ 19,00
Risotto plancton, carpaccio di gambero rosso, limone <i>Plancton risotto, red shrimp carpaccio, lemon</i> "disponibilità di mercato"-"on availability"	€ 29,00

Secondi Piatti

Maiolino morbido, croccante <i>Tender pork, crunchy</i>	€ 24,00
Coniglio, patata affumicata, pak choi <i>Rabbit, smoked potato, pak choi</i>	€ 24,00
Faraona, asparagi, freddo di ananas e zenzero <i>Fowl, asparagus, pineapple and ginger</i>	€ 25,00
Salmone in tre cotture <i>Salmon in three cooking</i>	€ 25,00
Salmerino, zabaione, tarassaco <i>Char, eggnog, dandelion</i>	€ 26,00
Piccione improvvisato <i>Improvised Pigeon</i> "disponibilità mercato"-"on availability"	€ 28,00

Informare il personale in caso di allergie e/o intolleranze
Inform the staff in case of allergies and / or intolerances

