

DINNER

PER INIZIARE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE -LA GRANDA- ³⁻⁴ acciughe e puntarelle	15
TACOS ³⁻¹⁴ polpo, patate e maio alla paprika	15
HUMMUS DI CAROTE SPEZIATE ⁷⁻¹⁰ pickles homemade	13
PORRI ¹⁻¹⁰⁻¹¹ salsa di senape all'ancienne e miele	12
CARCIOFI ⁷ labneh e guanciaie	14

PIATTI PRINCIPALI

AGNOLOTTI SCAROLA E ACCIUGHE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ burro, prezzemolo e zest di limone	17
ASPARAGI ROSA DI MEZZAGO ⁷ polvere di barbabietola e panna acida	15
LENTICCHIE ROSSE SICILIANE ¹ salsa di latte di avena e cipolle bruciate	15
TONNETTO DEL MEDITERRANEO ⁴ crema di cannellini e lardo - Foradori -	23
FARAONA - FATTORIA LA FORNACE ⁴⁻⁷⁻⁹ crema di piselli e il suo fondo	18

CASCINA FRASCHINA - AGRICOLA CORBARI
spacciatori di verdure

DA CONDIVIDERE

BURRO MONTATO - BARONCHELLI- ¹⁻⁷ pane a lievito madre	6
PANE E OLIO EXTRAVERGINE MONOCULTIVAR ¹	3
GIARDINIERA ⁹	7
PANCETTA DI MORA ROMAGNOLA - I FONDI -	15
SELEZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO	15

DOLCI

DOLCI DEL GIORNO	7
PANE A LIEVITO MADRE ¹	2
ACQUA MICROFILTRATA	1.5
ESPRESSO MONORIGINE	2

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

LE BEVANDE VENGONO SERVITE SENZA ZUCCHERO E L'ESTRAZIONE E' FRUTTO DI UNA PRECISA RICETTA

onest

DINNER

TO START

TARTARE ³⁻⁴ anchovies and chicory	15
TACOS ³⁻¹⁴ octopus, potatoes and paprika mayo	15
SPICY CARROTS HUMMUS ⁷⁻¹⁰ pickles	13
LEEKs ¹⁻¹⁰⁻¹¹ mustard sauce and honey	12
ARTICHOKES ⁷ labneh and bacon	14

MAIN DISHES

ESCAROLE AND ANCHOVY AGNOLOTTI ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ butter, parsley and lemon zest	17
ROASTED PINK ASPARAGUS ⁷ sour cream and beet powder	15
RED SICILIAN LENTICE ¹ oat milk sauce and braised onions	15
MEDITERRANEAN TUNA ⁹⁻¹⁴ cannellini beans cream and lard	23
GUINEA FOWL ⁷⁻⁹ green peas cream and her reduction	18

TO SHARE

WHIPPED BUTTER ¹⁻⁷ sourdough bread	6
SOURDOUGH BREAD AND OIL ¹	3
GIARDINIERA ⁹	7
CHEESE SELECTION ⁷	15
BLACK PIG FROM ROMAGNA PANCETTA	15

DESSERT

DESSERT OF THE DAY	7
SOURDOUGH BREAD ¹	2
MICROFILTERED WATER	1.5
ESPRESSO	2

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

DRINKS ARE SERVED WITHOUT SUGAR AND THE EXTRACTION HAS A SPECIFIC RECIPE

onest