

# DINNER

## PER INIZIARE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE <sup>1-5</sup> cicorino e salsa satay	15
TACOS <sup>7</sup> mousse di caprino, abicocche piastrate	15
HUMMUS DI CANNELLINI - VALDIBELLA - <sup>7-10</sup> salsa verde	13
MELANZANE E TALLI D'AGLIO <sup>11</sup> salsa tahina	12
ZUCCHINE composta di albicocche e pancetta	14

## PIATTI PRINCIPALI

CAVATELLI DI SEMOLA <sup>1-4-14</sup> totani, vongole, cozze e prezzemolo	20
DAHL DI LENTICCHIE ROSSE <sup>1</sup> salsa nam prik	15
PEPERONI RIPIENI <sup>1-3-7-8</sup> noci e fiore sardo	15
RICCIOLA MEDITERRANEA <sup>4</sup> acqua di cetriolo e datterini confit	23
CONIGLIO - FATTORIA FORNACE - <sup>9</sup> scalogno confit e tapenade di sedano e olive	18

CASCINA FRASCHINA - AGRICOLA CORBARI  
spacciatori di verdure

## DA CONDIVIDERE

BURRO MONTATO - BARONCHELLI- <sup>1-7</sup> pane a lievito madre	6
PANE E OLIO EXTRAVERGINE MONOCULTIVAR <sup>1</sup>	3
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
FIOCCO DI PROSCIUTTO - IN CORTILE -	15
SELEZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO	15

## DOLCI

DOLCI DEL GIORNO	7
PANE A LIEVITO MADRE <sup>1</sup>	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 <sup>1-5</sup> satay sauce and cicorino salad	15
TACOS <sup>7</sup> caprino mousse, apricot	15
CANNELLINI BEANS HUMMUS <sup>7-10</sup> green sauce	13
AUBERGINES AND GARLIC BUDS <sup>11</sup> thaini sauce	12
ROASTED ZUCCHINI apricot jam and bacon	14

## MAIN DISHES

CAVATELLI PASTA <sup>1-4-14</sup> squid, mussels, clams and water clams	20
LENTILS DAHL <sup>1</sup> nam prik sauce	15
STUFFED PEPPER <sup>1-3-7-8</sup> fiore sardo cheese & nuts	15
AMBERJACK <sup>4</sup> confit tomatoes and cucumber water	23
RABBIT <sup>9</sup> celery and olives tapenade and roasted shallots	18

## TO SHARE

WHIPPED BUTTER <sup>1-7</sup> sourdough bread	6
SOURDOUGH BREAD AND OIL <sup>1</sup>	3
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
CHEESE SELECTION <sup>7</sup>	15
FIOCCO HAM	15

## DESSERT

DESSERT OF THE DAY	7
SOURDOUGH BREAD <sup>1</sup>	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