

DINNER

Burro montato e pane a lievito madre ¹⁻⁷ 7

Giardiniera ⁹⁻¹² 7

Selezione di formaggi a latte crudo ⁷ 15

Culetto di mora romagnola - slow food - 16

Carciofo bianco di Pertosa, maggiorana e labneh ⁷ 14

Pack choi, salsa satay e lenticchie fritte, erba cipollina ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 13

Porri fondenti, spuma di grana Lodigiano, ketchup di barbabietola e pepe al limone ⁷ 14

Tacos, insalata di patate giapponese, carpaccio di tonnetto mediterraneo ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻⁴ 15

Battuta di fassona piemontese, ricotta, farinaccio e riduzione di datterino giallo ⁷ 16

Cavatelli, totani cozze e vongole, pomodoro datterino e olio al prezzemolo ¹⁻¹⁴ 20

Cavolo cinese, salsa di mele speziate, pinoli tostati e polvere di alga nori ⁸ 16

Ricciola di Lampedusa, crema di ceci, capperi di Salina e guanciale toscano ^{4 *} 23

Lingua di fassona piemontese, crema di piselli, cipolle bruciate e rafano ⁹ 18

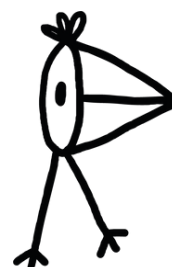
Tubetti, fave fresche e pecorino, ajo blanco ¹⁻⁷⁻⁸ 17

Dolce del giorno 7

Espresso monorigine 2

Acqua 1.5

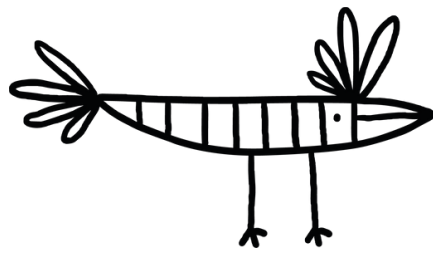
Pane a lievito madre ¹ 2



ALLERGENI

1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova 4. Pesce e derivati 5. Arachidi e derivati 6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio e derivati 9. Sedano e derivati 10. Senape e derivati 11. Semi di sesamo e derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupino e derivati 14. Molluschi e derivati

*Alcuni prodotti sono surgelati all'origine o possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.



DINNER

Whipped butter and sourdough bread ¹⁻⁷ 7

Mixed pickles ⁹⁻¹² 7

Selection of raw milk cheeses ⁷ 15

Culetto di mora romagnola ham - slow food - 16

White artichoke from Pertosa, marjoram and labneh ⁷ 14

Pak choi, satay sauce, fried lentils and chives ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 13

Melting leeks, cheese foam, beet ketchup and lemon pepper ⁷ 14

Tacos, Japanese potato salad, mediterranean tuna ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻⁴ 15

Piedmontese Fassona tartare, ricotta, farinaccio and yellow datterino sauce ⁷ 16

Cavatelli, squid, mussels and clams, datterino tomatoes and parsley oil ¹⁻¹⁴ 20

Chinese cabbage, spiced apple sauce, toasted pine nuts and nori seaweed powder ⁸ 16

Amberjack from Lampedusa, chickpea cream, Salina capers and Tuscan bacon ^{4 *} 23

Piedmontese Fassona tongue, pea cream, burnt onions and horseradish ⁹ 18

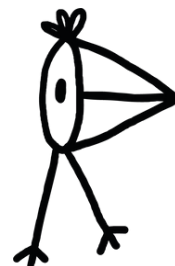
Tubetti, fave fresche e pecorino, ajo blanco ¹⁻⁷⁻⁸ 17

Dessert of the day 7

Single origin espresso 2

Water 1.5

Sourdough bread 1 2



ALLERGENS

1. Gluten 2. Crustaceans and derivatives 3. Eggs 4. Fish and derivatives 5. Peanuts and derivatives 6. Soya and derivatives 7. Milk and derivatives 8. Nuts and derivatives 9. Celery and derivatives 10. Mustard and derivatives 11. Sesame seeds and derivatives 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin and derivatives 14. Molluscs and derivatives *Some products are frozen at source or can be frozen on site (by rapidly lowering the temperature) in compliance with self-control procedures pursuant to EC regulation 852/04.