

APERITIVO

Burro montato e pane a lievito madre ¹⁻⁷ 7

Giardiniera homemade ⁹⁻¹² 7

Selezione di formaggi a latte crudo ⁷ 16

Culatta abruzzese stagionata 15

Chawanmushi, carota caramellata, salsa al sesamo e alga nori croccante ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹ 13

ANTIPASTI

Tacos di coda alla vaccinara, pickle di carote e daikon, salsa miso e gochujang ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹¹ 15

Funghi pleurotus arrosto, salsa al latte di cocco speziata e mandorle alla paprika ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 16

Carciofi thyma, salsa yogurt e arachidi ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ 15

Cavolo romano arrosto, crema di pane pepata e battuto di capperi e rafano ¹ 15

MAIN

Sedano rapa arrosto, latte di noci, tosatzu e kale croccante ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² 16

Risotto, cardo gobbo di Nizza Monferrato, burro affumicato e dressing di 'nduja ⁷⁻¹² 20

Mafalda di magro, salsa di pomodori datterini in conserva, ricotta di Mustia e zest di pigne di cipresso ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 18

Capocollo di maiale, coste colorate, salsa beurre blanc all'aceto di pino ⁷⁻¹² 18

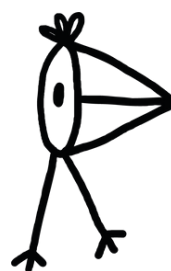
Seppia nera del Mediterraneo, topinambur arrosto e gremolada ¹⁴ 25

DESSERT

Dolce del giorno ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7

Acqua 1.5

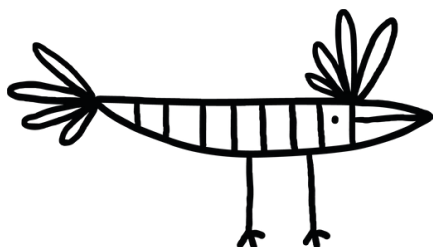
Pane a lievito madre ¹ 2



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 853/04.



DINNER

APERITIF

Whipped butter and sourdough bread ¹⁻⁷ 7

Homemade Giardiniera ⁹⁻¹² 7

Selection of raw milk cheeses ⁷ 16

Cured raw ham from Abruzzo 15

Chawanmushi, caramelized carrot, sesame sauce and crispy nori seaweed ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹ 13

ANTIPASTI

Oxtail tacos, carrot and daikon pickle, miso and gochujang sauce ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹¹ 15

Roasted pleurotus mushrooms, spiced coconut milk sauce and paprika almonds ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 16

Artichokes, yogurt sauce and peanuts ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ 15

Roasted cabbage, peppered bread cream and caper and horseradish puree ¹ 15

MAIN

Roasted celeriac, nut milk, tosatzu and crispy kale ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² 16

Risotto, Nizza Monferrato cardoon, smoked butter and 'nduja dressing ⁷ 20

Stuffed Mafalda with ricotta and spinach, tomatoes sauce, Mustia ricotta and cypress cone zest ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 18

Pork neck, colored ribs, beurre blanc sauce ⁷⁻¹² 18

Mediterranean cuttlefish, topinambur and gremolada ¹⁴ 25

DESSERT

Dessert of the day ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7

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. Soy and derivatives 7. Milk and derivatives 8. Nuts and derivatives 9. Celery and derivatives 10. Mustard and derivatives 11. Sesame seeds and derivatives 12. Sulfur 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 reducing the temperature) in compliance with self-monitoring procedures pursuant to EC Regulation 852/04.