

DINNER

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 15

Shokupan, pomodori e acciughe del Cantabrico ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ 4 cad.

Zucca delica, melograno, noci tostate e salsa yogurt ⁷⁻⁸ 13

ANTIPASTI

Packchoi arrosto, maio al peperone crusco e bottarga di muggine ³⁻⁴ 15

Tacos, brandade di baccalà, shiso rosso e peperone friggitello ⁴⁻⁷ 15

Ricotta infornata, coulis di pomodoro, misticanza asiatica e gambero viola ⁷⁻¹⁴ 16

Fungo ostrica brasato, purè di patate e il suo fondo ⁷⁻⁹ 15

Cavolo cinese arrosto, senape all'ancienne e mandorle, mela granny smith ⁸⁻¹⁰ 15

MAIN

Cavatelli, crema di broccoli, uva nera, mandorle e finocchietto ¹⁻⁸ 17

Mafalda ripiena di crema di cipolle, ragù di fassona piemontese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 20

Diaframma di fassona piemontese, crema di sedano rapa e battuto di canocchie adriatiche ⁹⁻¹⁴ 18

Leccia adriatica, porcini e patate novelle ⁴⁻⁷ 25

DESSERT

Dolce del giorno 7

Acqua 1.5

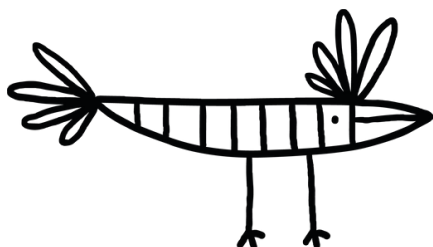
Pane a lievito madre ¹ 2



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

“Culatta” ham from Abruzzo 15

Shokupan, tomatoes and Cantabrian anchovies ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ 4 each.

Delica squash, pomegranate, toasted walnuts and yogurt sauce ⁷⁻⁸ 13

ANTIPASTI

Roasted pak choy, crusco pepper mayo and mullet bottarga ³⁻⁴ 15

Tacos, cod brandade, red shiso and friggitello pepper ⁴⁻⁷ 15

Braised oyster mushroom, mashed potatoes and their stock ⁷⁻⁹ 15

Baked ricotta, tomato coulis, asiatic herbs and purple prawn ⁷⁻¹⁴ 16

Roasted chinese cabbage, ancient mustard and almonds, Granny Smith apple ⁸⁻¹⁰ 15

MAIN

Cavatelli, cream of broccoli, salted dates, almonds and wild fennel ¹ 17

Mafalda stuffed with onion cream and Piedmontese Fassona beef ragù ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 20

Piedmontese Fassona diaphragm, celeriac cream and chopped mantis shrimp ⁹⁻¹⁴ 18

Mediterranean leccia, porcini mushroom carpaccio and potatoes ⁴⁻⁷ 25

DESSERT

Dessert of the day 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.