

DINNER

Burro montato e pane a lievito madre ¹⁻⁷ 7

Giardiniera ⁹⁻¹² 7

Selezione di formaggi a latte crudo ⁷ 15

Speck friulano - In Cortile - 16

Zucchini trombetta di Albenga, albicocca del Vesuvio bruciata e labneh ⁷ 15

Melone retato, pancetta di mora Romagnola, mandorle e menta ⁸ 14

Barchetta di midollo di Fassona, amarene griote piemontesi e sale maldon 14

Peperoni "tonnati", capperi di Salina e maggiorana 13

Battuta di fassona piemontese, battuto di acciughe liguri e limone, kang kong ⁴ 16

Cavatelli, totani, cozze e vongole, pomodoro datterino e olio al prezzemolo ¹⁻²⁻¹⁴ 20

Fagiolini serpente, salsa al pomodoro e basilico, fondo di cipolle bruciate 16

Ricciola mediterranea, melanzane arrosto, erbe aromatiche e salsa di susine ⁴ * 23

Capocollo di mora romagnola, fagiolini, rafano e chimichurri 18

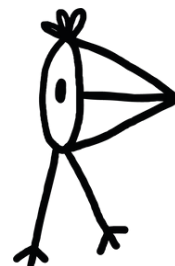
Panzanella, shiso, mix di pomodori di Lesina, cetrioli barattieri, pesche e battuto di erbe ¹ 16

Dolce del giorno 7

Espresso monorigine 2

Acqua 1.5

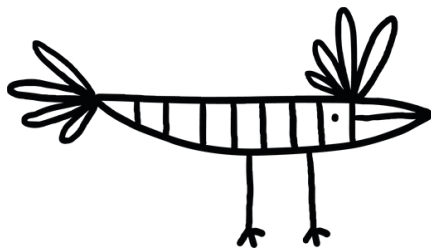
Pane a lievito madre ¹ 2



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 853/04.



DINNER

Whipped butter and sourdough bread ¹⁻⁷ 7

Mixed pickles ⁹⁻¹² 7

Selection of raw milk cheeses ⁷ 15

Speck friulano - In Cortile - 16

Peppers “tonnati”, Salina capers and marjoram 13

Albenga trumpet courgette, burnt Vesuvius apricot and labneh ⁷ 15

Netted melon, blackberry bacon from Romagna, almonds and mint ⁸ 14

Fassona marrow boat, Piedmontese griote cherries and Maldon salt 14

Piedmontese Fassona tartare, Ligurian anchovy and lemon tartare, kang kong ⁴ 16

Cavatelli, squid, mussels and clams, datterino tomatoes and parsley oil ¹⁻²⁻¹⁴ 20

Green beans, tomato and basil sauce, burnt onion base 16

Mediterranean amberjack, roasted eggplants, aromatic herbs and plum sauce ^{4 *} 23

Mora Romagna capocollo, green beans, horseradish and chimichurri 18

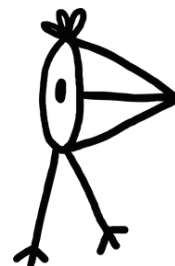
Panzanella, shiso, Lesina tomato mix, fresh cucumber, peaches and chopped herbs ¹ 16

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 853/04.