

Menù Degustazione*

Stuzzichino di Benvenuto
Quaglia, Farro, Castagne e Finferli
Tortello al Ragù di Mamma Marcella
Tradizione e Innovazione della Pecora al Cotturo
Pre-Dessert
Crostatina Meringata con Curd al Limone

€ 49,00

Degustazione Vini

3 Calici € 11,00

Coperto: € 2,50

*Il Menù Degustazione viene servito per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Quaglia, Farro, Castagne e Finferli

€ 16,00

Triglia e il suo Brodetto, Bieta e Misticanza Selvatica

€ 15,00

Animella di Vitello, Carote e Zenzero

€ 15,00

Baccalà, Patate e Funghi

€ 16,00

PRIMI

Tortello al Ragù di Mamma Marcella

€ 16,00

Chitarra, Salsiccia di Fegato, Cicorietta e Pecorino

€ 15,00

Spaghetto "Cocco" risottato, Friarielli, Burrata e Alici

€ 15,00

Bottoni di Patate e Porro, Brodo di Prosciutto e Anice Stellato

€ 16,00

DOLCI

Soufflè di Ricotta, Arancia e Cannella, Salsa di Cioccolato*

€ 9,00

La mia Foresta Nera

€ 9,00

La Mandorla

€ 9,00

Crostatina Meringata con Curd al Limone

€ 9,00

**Il Soufflè richiede almeno 30 minuti di preparazione e va ordinato all'inizio*

SECONDI

Tradizione e Innovazione della Pecora al Cotturo

€ 18,00

Piccione, Quinoa Rossa, Rabarbaro, Radicchio e Provola affumicata

€ 19,00

Stinco di Manzo, Sedano Rapa e Friarielli

€ 18,00

Rombo, Mandorle e Cavolfiore

€ 19,00