

Antipasti

Pappa al pomodoro colatura di bufala e scampo crudo	16
Melanzana alla parmigiana	14
Battuta di Aberdeen Angus midollo gratinato e senape al miele	16
Carpaccio di gambero rosa gel di lampone, panna acida ed erba luigia	16

Primi piatti

Tortellini fatti a mano ripieni di baccalà mantecato con datterino arrosto, brodo tiepido di pomodoro e basilico	15
Risotto ortica, frutti di bosco e robiola di Roccaverano (min 2 persone)	15
Spaghetto del pastificio Mancini ajo, ojo, peperoncino e granchio blu	16
Fettuccina all'uovo fatte in casa burro, acciuga e limone	15

Secondi piatti

Tagliata di maialino iberico al mirto spuma di patate e senape all'antica	23
Fritto di mare e ortaggi dell'orto: alici, calamari, gamberi	24
Girello di vitello tonnato con foglie di capperi e capperi di Pantelleria	23
Polpo arrosto babaganoush, paprika e taccole	25
 Selezione di formaggi presidi Slow Food italiani con confetture	18

Contorno del giorno	5
Acqua 80 cl fonte Margherita (Valli del Pasubio)	3
Coperto	4
In caso di allergie o intolleranze alimentari chiedere informazioni al personale di sala.	