

Parmigianina leggera di melanzane con bufala affumicata e pesto al basilico	□ 7,50
Patata alla brace con taleggio e tartufo nero su letto di crauti	□ 9,00
Roastbeef di manzo con valeriana, funghi, scaglie di grana e pomodorini	□ 9,00
Salmone affumicato con insalatina di arancia e noci	□ 9,00
Carpaccio di polpo con olive tagiasche, finocchio, ghiaccio e scaglie di porcini	□ 9,00
Culatello I.G.P. con mela fritta e marmellata di petali di rosa	□ 12,00

lo chef consiglia:

Cubo di fassona su crema di gongorzola dolce e ostrica tsaskaya	□ 15,00
Capesante scottate, caponatina in agrodolce e puntarelle	□ 15,00

Antipasti