

MENU DEGUSTAZIONE

Fegato, fichi e nocciole

Scampo, clorella e fragoline di bosco

Lingua, rafano e cotognata

Gnudi di ricotta, spinaci e sumac

Pescato del giorno, Fagiolina del Trasimeno e alloro

Maialino, lattughino e cenere

Girasole, uva fragola, zafferano

5 portate € 130 (senza le portate di pesce)

7 portate € 150

*Il menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo*

*Per tavoli composti da 4 o più ospiti il menù degustazione è obbligatorio per l'intero tavolo*

Abbinamento vino 4 calici € 70 / 5 calici € 85

MENU ALLA CARTA

*Antipasti*

Fegato, fichi e nocciole

€ 37

Lingua, rafano e cotognata

€ 35

Scampo, clorella e fragoline di bosco

€ 37

Sedano rapa

€ 37

*Primi*

Gnudi di ricotta, spinaci e sumac

€ 35

Cappelletti alla genovese, brodo di parmigiano e grano saraceno

€ 35

Risotto, erbe di montagna, cannolicchi e cedro

€ 45

*Secondi*

Pescato del giorno, Fagiolina del Trasimeno e alloro

€ 50

Rombo, zucca e semi

€ 50

Sella di agnello, bieta e lampone

€ 50

Maialino, lattughino e cenere

€ 50

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)*

*Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)*