

Menù alla carta

ANTIPASTI

Salumi nostrani e selezione di mora Romagnola ¹³	20
Degustazione di formaggi e confetture ⁷	18
Umami: tuorlo, parmigiano, asparagi, olive, balsamico e chips di crudo ^{1,3,7}	16
Hummus di ceci, crumble salato, spuma di zucchine e ortaggi di stagione ^{1,9,11}	15
Triglia, carciofo, cipollotto, burrata, fave e fragole ^{1,4,7}	17
Coniglio in porchetta rosolato con agretti e piselli ^{1,3,7,11}	16

PRIMI

Passatelli alla barbabietola, fossa, stridoli, asparagi e arachidi ^{1,3,5,7,8}	16
Tortelli farciti di coniglio, nocciola ed estratto di erbe aromatiche ^{1,3,7,8,9}	16
Risotto "Acquerello" erbe, fiori, ortaggi e bergamotto (min 2 pers) ^{7,9}	16
Cappellacci al parmigiano, battuta di manzo agli agrumi, crema di latte, piselli e cenere di cipolla ^{1,3,7}	16
Spaghettoni, cicale di mare, scalogno, erba cipollina, crumble al nero ^{1,2,4,9,14}	17

CONTORNI

Verdure alla griglia	6
Patate rosolate al forno con aromi	5
Spinaci freschi saltati all'olio d'oliva	5

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere surgelati.

SECONDI

Vitello, zucchine, taleggio, noci, bruciatini e porro ^{7,8,9}	19
Petto d'anatra glassato alla rapa rossa e balsamico, spinaci, ravanelli e albicocca ⁹	21
Sgombro, pappa al pomodoro, ricotta affumicata, asparagi e cipolla marinata ^{1,4,7}	18
Polpo alla brace, caponata di peperoni al miele, fave e pecorino ^{4,7,14}	20
Rapa rossa in crosta, funghi e curcuma ^{1,3,7}	17

DOLCI

Risolatte, mandorla, cioccolato, vaniglia e lamponi ^{3,7,8}	7
Parfait alla ricotta, grano, pompelmo, gelato all'arancia e sablé ^{1,3,7,8}	7
Passatelli nocciola, cioccolato bianco, fragole, cocco, arancia e basilico ^{1,3,7,8}	7
Semifreddo al pistacchio, cioccolato fondente e amarena ^{3,7,8}	7
Cioccolato inaspettato: cioccolato ruby, crumble di riso, fava tonka e gelato ai frutti di bosco ^{1,3,7}	7

Servizio e lievitati	3
Caffè e piccola pasticceria	3
Acqua microfiltrata	2,5

I clienti sono invitati a comunicare al personale eventuali intolleranze e/o allergie in modo tale da essere guidati nella giusta scelta dei piatti.