

Menù carta

ANTIPASTI

Salumi nostrani e selezione di mora Romagnola ¹³	20
Degustazione di formaggi e confetture ⁷	18
Timballino di squacquerone, ragù di porcini e pera ^{3,7}	16
Umami: tuorlo, parmigiano, taggiasche, confit, crudo, soia e balsamico ^{1,3,6,7}	16
Capasanta, tortilla al farro, crema di ceci e rapa rossa, maio al pimento ^{1,4,11,14}	19
Sardoncini al forno, ripieni di ricotta, caponata e composta di ciliegie ^{4,7}	17

PRIMI

Ravioli ripieni di galletto alla diavola su crema di patate arrosto ^{1,3,7}	17
Risotto acquerello ciliegie, limone, pecorino e nocciole (min 2 pers) ^{7,8,9}	17
Fagottini di melanzane, pesto di basilico e acqua di pomodoro ^{1,3,7,8}	17
Paccheri al sugo di cozze, su crema di burrata e pesto di prezzemolo ^{1,2,7,14}	18
Mezzelune ai crostacei, bisque e salicornia ^{1,2,3,4,6,9}	19

CONTORNI

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

SECONDI

Battuta di manzo al fumo, gelato miele e senape, tuorlo e anacardi ^{1,3,8,10}	20
Galletto grigliato, salsa arachidi, tropea caramellata e gel di limone ^{5,6,8,9}	19
Biscotto salato, pesto di melanzane, calamari e basilico ^{1,3,4,7,14}	19
Erborinato caramellato, noci, zucchine a scapece e albicocca ^{7,8}	18
Tataki di anguria, formaggio di capra, nocciole e crema speziata ^{6,7,8}	17
Tonno scottato cacio e pepe, pistacchi, ciliegie dell'orto all'aceto ^{1,4,7,8}	21

DOLCI

Gelato al mascarpone, crumble all'amaretto e pesche al timo ^{1,3,7,8}	7
La mia sacher alle ciliegie ^{1,3,7}	8
Parfait all'albana, biscotto cioccolato e nocciole e frutti di bosco ^{1,3,7,8}	8
Profondo blu: panna cotta allo yogurt, gel al basilico, blu curacao, frutto della passione ^{1,3,7,8}	8
Dirty dancing: mascarpone, mango, yuzu e meringa al cocco ^{3,7,8}	8

.....

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

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

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