

# Menù carta

## ANTIPASTI

Salumi nostrani e selezione di mora Romagnola <sup>13</sup>	20
Degustazione di formaggi e confetture <sup>7</sup>	18
Tiramisù salato alla zucca e rochè di zucca, ricotta e mandorle <sup>1,3,7,8</sup>	16
Umami: tuorlo, parmigiano, porcini, soia e zucca marinata <sup>1,3,6,7</sup>	16
Baccalà mantecato, sedano rapa e corallo di prezzemolo <sup>4,7,9</sup>	18
Crema catalana al pecorino, gelato alle nocciole e pera al vino rosso <sup>3,7,8,12</sup>	16

## PRIMI

Agnolotti ripieni di brasato, il suo fondo, sedano rapa e tartufo <sup>1,3,7,9,12</sup>	18
Risotto acquerello, capra, cavoli e crudità di manzo alle nocciole <sup>7,8,9</sup> (min 2 pers)	17
Passatelli alle castagne, porcini, estratto di bosco e castagne <sup>1,3,7</sup>	17
Monfettini all'essenza di mare <sup>1,2,3,4,14</sup>	19
Raviolo ripieno ai formaggi di diverse stagionature, zucca e cime di rapa	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

Filetto di maialino ripieno di taleggio e radicchio, topinambur, prugne e noci <sup>3,7,8,9</sup>	19
Quaglia farcita con frutta secca, vermouth, fondente, balsamico e pinoli <sup>7,8,9</sup>	23
Polpo in estratto di cavolo viola, patata vitelotta, brodetto di pesce e finferli <sup>2,4,12,14</sup>	21
Acquacotta ai porcini, uovo 64°, terra di pistacchi e tartufo nero <sup>3,8,9</sup>	19
Rapa rossa CBT, alle primizie dell'orto, bergamotto e crumble di pane <sup>1</sup>	18

## DOLCI

"NIBIRU" mousse al cioccolato, frutto della passione e vaniglia <sup>1,3,7</sup>	8
Pistacchio e melograno <sup>3,7,8</sup>	8
"Samurai"; cioccolato, mascarpone, frutti di bosco <sup>1,3,7</sup>	8
Il caco e la castagna <sup>1,7,8</sup>	8
Frolla al mascarpone e nocciole, cioccolato bianco, sorbetto al Kalamansi e amarena <sup>1,3,7,8</sup>	8

---

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.