

## ANTIPASTI

Salumi nostrani e selezione di mora Romagnola <sup>13</sup>	20
Degustazione di formaggi e confetture <sup>7</sup>	18
Umami: tuorlo, parmigiano, asparagi, taggiasche, confit e chips di crudo <sup>1,3,7</sup>	17
Sgombro marinato arancio e timo, pecorino, cipolla rosolata e frutti rossi <sup>2,4,7,14</sup>	19
Cre moso bruciato ai porri, carciofo grigliato, crema al fossa e tuorlo "cynar" <sup>1,3,7</sup>	17
Finti tortelli di pulled pork, salsa bbq, crema di carote e agretti <sup>3,9</sup>	17

## PRIMI

Creste ripiene d'anatra, il suo fondo al cioccolato, spinaci, lamponi e cacao <sup>1,3,9</sup>	18
Acquerello, blu di bufala, pere, miele di castagno e arancia <sup>7,9</sup> (min 2 pers)	18
Chitarrina ai gamberi, pane saraceno, panna acida e bottarga <sup>1,2,3,4,7,11</sup>	19
Tortello alle erbe spontanee, provola affumicata e barbabietola <sup>1,3,7,8</sup>	18
Gnocchetti verdi di ricotta e spinaci, ceci e frutti di mare, vivace <sup>1,4,7,11,14</sup>	19

## CONTORNI

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

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

# carta

## SECONDI

Coniglio grigliato, spuma di patate e verdure dell'orto <sup>7,9</sup>	19
Tartare di manzo, gel di tuorlo, fragole sott'aceto, pesto: rucola e limone <sup>1,3,8</sup>	22
Seppia alla griglia, zucchine, carote, finocchi a crudo e crema di cozze <sup>4,14</sup>	20
Shabu shabu di pesce spada, asparagi, cetrioli e consommè al katsuobushi <sup>2,4,14</sup>	20
Millefoglie, crema salata, erbe spontanee, ortaggi, beurre blanc e senape <sup>1,3,7,10</sup>	18

## DOLCI

"Non vedo l'ora" bavarese alla vaniglia, albicocca, biscotto e fondente <sup>1,3,7,8</sup>	8
Il tiramisù al cubo <sup>1,3,7</sup>	8
Semifreddo croccante di arachidi, terra di cacao, fragole e caramello <sup>1,3,5,7,8</sup>	8
Cheesecake al mango e frutto della passione <sup>1,3,7,8</sup>	8
Raviggiolo, piselli, bergamotto e camomilla <sup>1,3,7</sup>	8

---

Servizio e lievitati	3
Caffè e piccola pasticceria	3
Acqua microfiltrata	3

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