

# Menù alla carta

## L'INIZIO

Degustazione di salumi, stagionature artigianali e Mora Romagnola in purezza <sup>13</sup>	20
Assaggi di formaggi locali con composte della casa e note aromatiche <sup>7</sup>	18
UMAMI: Tuorli marinati, parmigiano, zucca, porcini, taggiasche e pancetta affumicata <sup>1,3,7</sup>	18
Brioche salata al pastrami affumicato e note speziate <sup>1,3,9</sup>	18
Sogliola, cavolfiore, zafferano, vaniglia e tartufo nero <sup>4,9</sup>	24
Declinazione di Zucca: zucca, capra, pino mugo, guacamole e cipolla agrodolce <sup>7,8,9</sup>	18
Alici rosolate, indivia, datteri, noci, sorbetto al mandarino ed olio solido <sup>4,7,8,9</sup>	20

## LE MINESTRE

Cappellacci: sfoglia frutti rossi e melograno, ripieni di maialino, pecorino e cavolo nero <sup>1,3,7,9</sup>	19
Acquerello, anguilla, limone fermentato, aglio nero e clorofilla di prezzemolo (min 2 pers) <sup>4,6,9</sup>	22
Ravioli di zucca, erborinato, porcini e amaretti <sup>1,3,7,8</sup>	19
Tortelli al parmigiano liquido, topinambur e tartufo nero <sup>1,3,7</sup>	20
Tagliatelle di castagne al ragù di lepre, frutti di bosco e grue di cacao <sup>1,3,9,12</sup>	20

## I CONTORNI

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

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

## I PRINCIPALI

Guancia di manzo al <i>Terranera</i> , fava tonka, sedano, mela e maionese alle nocciole <sup>3,8,9,12</sup>	24
Tartare di anatra agli agrumi e frutti rossi	23
Porcini, zucca, spinaci, taleggio e melograno <sup>7</sup>	24
Sgombro, cime di rapa aglio e olio, zucca arrosto, crema alle arachidi <sup>4,5,12</sup>	24
Maialino ripieno di pancetta e finocchietto, mostarda di pere e cremoso al cioccolato bianco <sup>3,7,9,12</sup>	23
Calamari ripieni ai porcini, pistacchi, sedano rapa e bagna cauda all'aglio nero <sup>4,7,8,9,14</sup>	24

## I DOLCI

Tropicale: mango, frutto della passione e cocco <sup>1,3,7</sup>	9
La mela all'amaretto, vaniglia, frutti di bosco sotto la neve <sup>3,7,8</sup>	9
Bavarese al pistacchio, cuore all'arancia, biscotto al cacao e bergamotto <sup>3,7,8</sup>	9
Autunno: nocciola, croccante, cioccolato e lamponi <sup>1,3,7,8</sup>	9
Cheese cake al caffè, caramello salato e tartufo nero <sup>1,3,7</sup>	9
Assaggi di formaggi locali con composte della casa e note aromatiche <sup>7</sup>	10

---

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