

Menù alla carta

L'INIZIO

Degustazione di salumi, stagionature artigianali e Mora Romagnola in purezza ¹³	20
Assaggi di formaggi locali con composte della casa e note aromatiche ⁷	18
UMAMI: Tuorli marinati e fritti, parmigiano, asparagi, taggiasche e crudo di Parma ^{1,3,7}	18
Ceviche di dentice all'acqua pazza; Napoli - Kyoto ^{1,4,6}	22
Capasanta nell'orto, guscio brisée, asparagi, piselli, fave e composta di limone ^{1,3,4,7}	22
Coniglio all'ischitana, intingolo di pomodoro, basilico e ristretto di coniglio ⁹	18
Cappuccino ai carciofi, spuma di piselli, liquirizia e bombolone al pecorino ^{1,3,7,8}	18
Ramen romagnolo: brodo di pollo, soia, zenzero, tagliolini all'uovo, uovo sodo di quaglia ^{1,3,6,7,9}	19

LE MINESTRE

Gnocchi di ricotta, pesto di biette e basilico, erbe spontanee e pinoli ^{1,7,8}	19
Acquerello, carota brasata, taleggio, n'duja e nocciole (min 2 pers) ^{7,8,9}	19
Agnolotti di coniglio, piselli, taggiasche e pomodorini confit ^{1,3,7,9}	19
Cappellacci di capra, fave e brodo di asparagi ^{1,3,7,9}	19
Millefoglie: "lasagna di mare" ^{1,2,3,4,7,9,14}	20
Spaghettoni ai ricci di mare, mandorle, prezzemolo e bottarga ^{1,4,8,14}	22

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

Faraona alla brace con erbe amare, rabarbaro e pepe nero ^{3,7,9,10}	23
Asado alla griglia, salsa chimichurri, salsa barbecue e insalata dell'orto ^{6,10}	23
Porchetta di rana pescatrice ai ferri, carciofo al tegame e tartufo nero ^{4,7}	24
Crudo di ricciola al lime e aromi, crema di formaggio fresco e caffè di pomodoro ^{4,7}	25
Rapa rossa in tartare, carbone vegetale, caviale di tapioca allo zafferano, miele e senape, nocciole tostate e misticanza ^{8,10}	22
Asparagi, agretto di fragole, finto guanciaie di cioccolato bianco ^{1,3,7}	22

I DOLCI

Vaso di fiori: Zuppa inglese e gelato all'alkermes ^{1,3,7}	9
Maritozzo con mascarpone al caffè e gelato al cioccolato ^{1,3,7}	9
Millefoglie con crema limone e fragole, morbido al fondente e arachidi salate ^{1,3,5,7,8}	9
Pane nocciolato: Cremoso al fondente e nocciola, gelato di pane e crumble ^{1,3,7,8}	9
Uovo esotico: Bavarese dulce de leche, mango, crumble alla banana, kataifi e lamponi ^{1,3,7}	9
Assaggi di formaggi locali con composte della casa e note aromatiche ⁷	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.