



| | | | | | |
|------------------|---|-------|--------------|---|-------|
| ANTIPASTI | CULATELLO DI ZIBELLO MOSTARDA DI MELE E PERE COTOGNE | 40,00 | PRIMI | LINGUINE INTEGRALI AGLIO, OLIO, ZOTTOLI E FUNGHI TROMBETTA | 30,00 |
| | LUMACHE FUNGHI CARDONCELLI ED ERBE SPONTANEE | 35,00 | | SPAGHETTI ASTICE E RICCI DI MARE | 45,00 |
| | SPAGHETTI AL FUMO FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA | 25,00 | | RAVIOLO DI MELANZANE PEOCI E PECORINO | 30,00 |
| | SALMERINO MARINATO CREMA DI CAVIALE DI TROTA | 30,00 | | RISOTTO LIMONE, CAPPERI E GAMBERI CRUDI | 35,00 |
| | SCAMPI CRUDI CARCIOFI AL FORNO E CREMA DI ALICI | 45,00 | | AGNOLINI DEL PLIN BAGÖSS E MELE ASCIUGATE | 30,00 |

**IL MENU
DEGUSTAZIONE**

VIENE SERVITO PER
TUTTO IL TAVOLO

130,00

SALMERINO MARINATO
CREMA DI CAVIALE DI TROTA
LUMACHE
FUNGHI CARDONCELLI ED ERBE SPONTANEE
RISOTTO LIMONE E CAPPERI
GAMBERI CRUDI
AGNOLINI DEL PLIN
BAGÖSS E MELE ASCIUGATE
AGNELLO
PATATE RATTES E CREMA DI SENAPE
DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

| | | | | | |
|--------------|---|-------|--------------|--|-------|
| PESCI | LUCCIO IN CONSERVA POLENTA DI GRANO SARACENO | 45,00 | CARNI | AGNELLO PATATE RATTES E CREMA DI SENAPE | 45,00 |
| | RICCIOLA DEL MEDITERRANEO ALLA PLANCHA LATTE DI COCCO E AGRUMI | 45,00 | | FILETTO DI MANZO CROCCANTE DI TARTUFO NERO, ASPARAGI E BERNESE | 55,00 |
| | MORONE ARROSTO CECI E TRIPPA DI BACCALA' | 45,00 | | | |

