

PIATTI

Tagliere di prosciutto di maiale nero dei Nebrodi presidio slow food con pan y tomate (16 euro)

Pane, pomodoro del piennolo, alici Armatore e capperi di Pantelleria (12 euro)

Selezione di salumi e formaggi artigianali provenienti da piccole realtà agricole (15 euro)

Millefoglie di patate, zucca e fonduta di Gregoriano (11 euro, assaggio 6 euro) ✦

Zuppa di lenticchie di S. Stefano di Sessanio con crostini alle erbe aromatiche (10 euro, assaggio 6 euro) ☉

Uovo morbido, cremoso di patate, funghi cardoncelli e scaglie di Giallina (10 euro) ✦

Tlayuda di mais, avocado, verdure, pomodorini confit e Planted kebab (12 euro, assaggio 6 euro) ☉ ✦

La nostra misticanza selvatica con pere, chèvre, cramberries e fiori eduli (8 euro, assaggio 5 euro) ✦

Tartare di gambero*, frutti rossi, melograno e menta fragola (13 euro, assaggio 7 euro) ✦

Polpo, zucca tandoori e ceci croccanti al sale affumicato (13 euro, assaggio 7 euro) ✦

Smørrebrød di salmone* marinato, crème fraîche, cavolo rapa e aneto (13 euro, assaggio 7 euro)

Tartare di manzo, puntarelle e senape al miele (13 euro, assaggio 7 euro) ✦

Vitello cotto a bassa temperatura, la nostra salsa verde, mandorle e cipolle rosse in agrodolce (14 euro, assaggio 8 euro) ✦

Brisket burger, coleslaw, cetriolini e misticanza (12 euro)

Menu degustazione (per l'intero tavolo): 5 assaggi a scelta dello chef (30 euro a persona, bevande escluse)

DOLCI


Mousse di ricotta di bufala, coulis di cachi e marron glaces (6 euro) ✦

Cremoso al cioccolato fondente, croccante di nocciole e caramello (6 euro) ✦

Tiramisù (6 euro)

Torta artigianale (4,50 euro)

Crostata (3,00 euro)

 Pane di grani antichi Panificio Marè e coperto (2 euro a persona solo a cena)

✦ *Gluten free*

☉ *Vegan*

*Per la vostra salubrità e in accordo con l'haaccp alcuni prodotti possono subire l'abbattimento di temperatura

**Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale