

PIATTI

Tagliere di Patanegra con pan y tomate (20 euro)
(1)

Selezione di salumi artigianali e formaggi a latte crudo di Beppe e i suoi formaggi (20 euro)
(7)

Purè di fave e cicoria (12 euro, 7 euro) ✂️🌱

Bao, straccetti di soia in agrodolce, cavolo cinese e salsa teriyaki (8 euro) 🌱
(1,6)

Millefoglie di zucca e patate con fonduta di toma d'alpeggio e funghi cardoncelli (15 euro) ✂️
(7)

La nostra misticanza di campo con frutta di stagione, chèvre, mandorle tostate e fiori (12 euro, assaggio 8 euro) ✂️
(7,8)

Polpo rostito, verdure scottate e ketchup di peperone crusco (20 euro) ✂️
(4,6,8)

Tonno marinato, radicchio stufato e salsa di sesamo tostato (20 euro) ✂️
(4,11)

Ceviche di gamberi, mango, cipolla in agrodolce e mais tostato (18 euro, assaggio 10 euro) ✂️
(2,8)

Tartare di manzo, puntarelle e maionese alle alici (16 euro, assaggio 9 euro) ✂️
(4,5)

Insalata di sovracosce di pollo, mela verde, dressing al tamarindo e limone, quinoa e semi tostati al sumac (14 euro) ✂️
(11)

Il nostro vitello tonnato cotto a bassa temperatura, cucunci e misticanza (16 euro, assaggio 9 euro) ✂️
(1,3,6,10)

Verdura di stagione (7 euro)

DOLCI

Mousse di ricotta di bufala, cachi e croccante alle mandorle (7 euro) ✂️
(7,8)

Montblanc (7 euro) ✂️
(3,7,8)

Tiramisù, namelaka al caffè e krumiri (7 euro)
(1,3,7)

Torta artigianale (5 euro)

Crostata (3,50 euro)
(1,3)

🍞 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' HACCP alcuni prodotti possono subire l'abbattimento di temperatura
(1..14) Per la lista degli allergeni consultare l'ultima pagina del menu