



MENU

ANTIPASTI

Battuta di manzo

Battuta di manzo, nocciole, insalata di stagione [1-8] - € 18

Carpaccio di manzo

Carpaccio di manzo affumicato ai frutti di bosco - € 17

La mia zucca

Flan, spuma, chips e crema tutto a base di zucca [3-7] - € 16

Sgombro

Sgombro finocchi e arance [4] - € 15

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle al ragù di selvaggina [1-3-7-9] - € 15

Gnocchi di zucca

Gnocchi di zucca fonduta di taleggio di capra e amaretto [1-3-7-8] - € 18

Tagliolini al nero di seppia

Tagliolini neri, crema di zafferano Km0, muggine e la sua bottarga [1-3-4-7] - € 21

I Ravizzoccheri

Ravioli di grano saraceno ripieni di verza e patate con fonduta di casera [1-3-7] - € 18

ALLERGENI

Materie prime fresche e selezionate provenienti dai nostri produttori di fiducia.

Informiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



SECONDI PIATTI

Filetto di maiale

Filetto di maiale alle mele [7-10] - € 24

Petto d'anatra

Petto d'anatra cbt in salsa all'uva [7] - € 27

Tentacolo di piovra

Tentacolo di piovra su purè all'oliva taggiasche e pomodori secchi, crumble di pane [1-7-14] - € 30

Tonno ai semi di sesamo

Tonno ai semi di sesamo, soya e crema di topinambur [4-6-7-11] - € 29

Le bistecche della settimana

Selezione settimanale a seconda della disponibilità di carni alla griglia - (Prezzo all'etto)

DESSERT E FORMAGGI

Selezione di formaggi km0

Selezione di formaggi km0 [7-8] - € 15

Frolla

Frolla pere e cioccolato [1-3-7] - € 9

Deborah's cheesecake

Deborah's cheesecake (frutti di bosco e cioccolato) [1-7-8] - € 8

Bavarese

Bavarese al caramello salato [3-7] - € 8

Il dolce del giorno

Selezione di dolci a seconda della disponibilità - € 7,50

















ALLERGENI

Materie prime fresche e selezionate provenienti dai nostri produttori di fiducia.

Informiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



ALLERGENI

	[1] GLUTINE	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
	[2] CROSTACEI E DERIVATI	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	[3] UOVA E DERIVATI	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
	[4] PESCE E DERIVATI	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
	[5] ARACHIDI E DERIVATI	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	[6] SOIA E DERIVATI	latte, tofu, spaghetti, etc.
	[7] LATTE E DERIVATI	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
	[8] FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
	[9] SEDANO E DERIVATI	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	[10] SENAPE E DERIVATI	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	[11] SEMI DI SESAMO E DERIVATI	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
	[12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
	[13] LUPINO E DERIVATI	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
	[14] MOLLUSCHI E DERIVATI	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.