

Antipasti

Tartare di daino con spugna alle erbe di bosco, maionese al kren, funghi e frutti rossi € 16

Allergeni (3)

Ovetto a bassa temperatura con salsa olandese, cioccolato bianco e cialda di speck € 10

Allergeni (3,7)

Carpaccio di storione marinato agli agrumi con salsa kefir e quinoa soffiata € 13

Allergeni (4,7)

Fantasia di verdure in varie cotture con spugna alle erbe di bosco e cialda croccante di pane € 12

Allergeni (3,9)

Tris di formaggi freschi con salsa alle olive nere, fiori di capperi e spuma al pomodoro € 13

Allergeni (7,8)

Primi Piatti

Fettuccine di pasta all'uovo al ragù di cervo € 15

Allergeni (1,3,7,9,12)

Fusilli cacio e pepe € 12

Allergeni (1,3,7)

Tonnarelli aringa affumicata e friarielli € 13

Allergeni (1,4)

Risotto del giorno € 16

Allergeni (chiedere)

Pasta e fagioli € 13

Allergeni (1,3,9)

Primo piatto mezza porzione € 8,00

Pane dello Chef e coperto € 3,50

Secondi Piatti

Tagliata di maialino iberico *	€ 18
Nessun allergene	
Guancette di maiale con purè di patate	€ 18
Allergeni (7,9)	
Petto d'anatra al caramello spento all'arancia *	€ 22
Nessun allergene	
Costate e fiorentine con frollatura minima di 40 gg (razze, frollature e provenienze diverse a partire da 5,80 €/etto)	
Nessun allergene	
Rotolo di coniglio al forno con fondo bruno	€ 20
Allergeni (7,9,12)	
Zuppa di pesce dell'Adriatico	€ 20
Allergeni (4,14)	

Contorni di stagione € 4,00

Dolci

Torremisù	€ 7
Allergeni (1,3,7)	
Cannolo con mele, ricotta e gelato allo zafferano	€ 7
Allergeni (1,3,7)	
Panna cotta	€ 7
Allergeni (7)	
Lienzer Torte	€ 7
Allergeni (1,7,8)	

Prodotti surgelati all'origine (*)