

DINNER

PER INIZIARE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE -LA GRANDA- ⁴ puntarelle piatraste e colatura di alici	15
MILLEFOGLIE DI CATALOGNA ¹⁻⁷ besciamella, 'nduja e riduzione di melograno	13
TACOS DI MAIS ⁴⁻¹⁰ baccalà mantecato e pickles di cipolle rosse	14
RAPA ROSSA ARROSTITA ⁷ salsa yogurt e cumino	11
HUMMUS DI ZUCCA E ZENZERO semi di papavero	12

PIATTI PRINCIPALI

PASTA RIPIENA CONIGLIO E VERZA ¹⁻³⁻⁹ fondo di selvaggina e crema di verza	18
BROCCOLETTI ¹⁻⁷⁻¹¹ ketchup di funghi, ricotta e gomasio	14
PASTA E FAGIOLI -PASTIFICIO MANCINI- ¹⁻⁹ olio al rosmarino	15
TOTANI RIPIENI DEL MAR ADRIATICO ¹⁻⁷⁻¹⁴ cavolo nero e pure' all'aglio nero	20
FARAONA - BORDONA FARM - ⁷⁻⁹ crema di topinambur, funghi porcini e finferli	20

CASCINA FRASCHINA - AGRICOLA CORBARI
spacciatori di verdure

DA CONDIVIDERE

BURRO MONTATO - BARONCHELLI- ¹⁻⁷ pane a lievito madre	6
PANE E OLIO EXTRAVERGINE MONOCULTIVAR ¹	3
GIARDINIERA ⁹	7
SELEZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO ⁷	15
SALAME RISERVA - BACCI MACELLAI -	15

DOLCI

PAVLOVA ³⁻⁷ frutti rossi	7
CHEESECAKE BASCA ¹⁻³⁻⁷ crema al cioccolato	7
PANE A LIEVITO MADRE ¹	2
ACQUA MICROFILTRATA	1.5
ESPRESSO MONORIGINE	2

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

LE BEVANDE VENGONO SERVITE SENZA ZUCCHERO E L'ESTRAZIONE E' FRUTTO DI UNA PRECISA RICETTA

onest