






LA CUCINA

Insalata riccia con carpaccio di pere, speck e noci <i>dressing di gorgonzola e crostini al timo</i>	9
Crocchette di broccolo romano, patate e olive taggiasche <i>mayonnaise fatta in casa alle alici</i>	7
 Tortino al Parmigiano Reggiano 36 mesi e balsamico di Modena 25 anni	10
Vellutata di zucca con cavolo nero e cialde di guanciale croccante	8
 Uovo croccante a 62° <i>fonduta di pecorino 17 mesi e tartufo nero di Spello</i>	8
Tartara di Fassona D.O.P. <i>condita con senape di Digione in grani e french dressing</i>	10
Arancini all'amatriciana con la sua salsa <i>guanciale di Amatrice croccante e pecorino romano</i>	6
 Crema di cannellini in umido <i>crostini di pane e olio EVO Leccino Bio</i>	7
 Tonnarello cacio e pepe e chips di carciofi	10
Lasagna con sfoglia fatta in casa, ragù di fassona e besciamella ai porcini	10
Polpette di Scottona con fonduta di bufala e castagne	8
 Verdure di stagione	5