










LA CUCINA

 Misticanza di campo con fragole, mango e yogurt di pecora <i>semi di lino e semi di zucca</i>	9
Crocchette di scarola, patate e olive taggiasche <i>maionese alle alici fatta in casa</i>	7
 Vignarola rivisitata	9
Polpo e insalatina di patate	10
 Uovo pochè a 63° <i>scaglie di pecorino 24 mesi, pesto di fave e fave croccanti</i>	8
Tartara di Fassona D.O.P. <i>condita con senape di Digione in grani e french dressing</i>	10
 Arancino cacio e pepe <i>cremoso di fiore sardo a latte crudo e pere</i>	7
Baccalà mantecato alla veneziana <i>crostini di pane al rosmarino e crema di cime di rapa</i>	9
 Tonnarello cacio e pepe e chips di carciofi	10
 Mille(s)foglie vegetali croccanti con squacquerone romagnolo e broccolo saltato	10
Polpette di manzo al pomodoro San Marzano e basilico	9
 Verdure di stagione	5

 vegetariano  vegano

Alcuni dei nostri piatti possono diventare vegetariani e/o vegani su vostra richiesta