

L'ALIMENTARE

CUCINA, GASTRONOMIA E VINI NATURALI

ANTIPASTI

I cruschi: dolcissimi peperoni essiccati e fritti	3,00
Olive condite: finocchietto, limone, origano e peperoncino	5,00
Salumi artigianali, tagliati a mano e a volano	9,00
Formaggi d'Italia e composta di mele antiche e zenzero	12,00
Baccalà mantecato, polenta tostata, radicchi di campo all'aceto di Ribolla Sirk	10,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	24,00

PRIMI PIATTI

Orzo mantecato al frant d'alpeggio, radicchio di Treviso, porro e ristretto di vino	8,00
Lasagnetta ai funghi, salsiccia di mora romagnola e cime di rapa	9,00
Linguina aglio, olio e peperoncino mediterranea (<i>acciughe, ricci di mare, bottarga e finocchietto</i>)	12,00
Pappardelle all'uovo, ragù alla bolognese e parmigiano reggiano 24 mesi	10,00
Passatina di ceci, gamberi, guanciale croccante e bisque all'arancia	12,00

SECONDI

La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	15,00
Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro e origano	9,00
Faraona farcita ai porcini, la sua salsa, polentina morbida	14,00
Guancia di manzo, vino rosso e composta di cipolle di Cavasso Nuovo	14,00
Trippe di fassona al pomodoro, pecorino romano e menta	12,00
Piovra arrostita, crema di patate affumicate, cime di rapa	15,00

CONTORNI

Cicoria, pomodoro e olive	3,50
Finocchi brasati fondenti	3,50
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe di Sarawak	3,50
Radicchi di campo all'aceto balsamico	3,50
Giardiniera in agrodolce	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00

DOLCI

Tiramisù	4,50
Crème caramel all'arancia	4,50
Gubana e cicchetto di grappa Nonino	4,50
Coperto	1,50