

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA NATURALE

ANTIPASTI

Lumache di Colloredo, funghi, polentina e crema di parmigiano	12,00
Maritozzo al mais, baccalà mantecato, uova di trota e insalata di puntarelle	10,00
Scarola scottata, salsa alle mandorle, rapa rossa, lamponi	9,00
Carpaccio di manzo marinato al caffè e spezie, maionese e polvere di capperi	16,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	24,00

PRIMI PIATTI

Riso venere speziato, cavolfiore, olive infornate e pomodorini confit	9,00
Lasagnetta ai galletti, patate, pecorino e tartufo nero <i>(secondo disponibilità)</i>	12,00
Pappardelle all'uovo, ragù di cortile, montasio stravecchio	12,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga e finocchietto	14,00
Ravioli fatti in casa ripieni di brasato, sugo d'arrosto, parmigiano e limone	14,00
SOLO LA SERA: risotto alla nocciole, robiola, fondo bruno e cardamomo	16,00

PANINO DEL MOMENTO: MAIALE SFILACCIATO

Focaccina calda, cappucci marinati, senape e composta di cipolla	12,00
--	-------

SECONDI

Guancia di vitello, purè classico, fondo di cottura	15,00
Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro, scamorza fondente e origano	12,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	15,00
Stinco d'agnello, spinaci, purè e cipolla marinata	22,00
Patate ripassate nel grasso d'oca, paprika affumicata, panna acida, prezzemolo	8,00
Polpo alla luciana, crostini e cruschi	15,00

CONTORNI

Km zero: radicchi, fiori e germogli	4,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino	4,00
Cavolfiore al ras el hanout	4,00
Giardiniera in agrodolce	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00

FORMAGGI

Formaggi d'Italia e composta di mele antiche e zenzero	14,00
--	-------

DOLCI

Tiramisù	5,00
Tortino tiepido di mais, mele e crema inglese <i>(dolce senza glutine)</i>	6,00
Albiciocco: focaccia albicocche e cioccolato	5,00

Coperto	1,50
---------	------