

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA NATURALE

ANTIPASTI

Lumache di Colloredo, asparagi verdi, funghi e crema di patate	12,00
Baccalà mantecato, zucchine alla scapece e cruschi	12,00
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

Farricello, le prime erbe spontanee, scuete fumade, pioppini e nocciole	10,00
Gnocchi di patate, ragù di capriolo, cacao amaro	12,00
Lasagnetta cime di rapa, salsiccia, scamorza fresca affumicata	12,00
Spaghetti al ragù di fegatini di corte e vermouth rosso naturale Controcorrente	14,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga e finocchietto	16,00
SOLO LA SERA: risotto al latte, aringa, saba, kren e limone	16,00

PANINO DEL MOMENTO: LAMPREDOTTO

Ciabatta calda, lampredotto, salsa verde e parmigiano reggiano	12,00
--	-------

SECONDI

Coscia d'oca brasata, salsa al mosto d'uva, funghi e ortaggi	18,00
Polpettine di manzo e ricotta, salsa di pomodoro e origano	12,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	15,00
Carrè di daino arrostito, mirtilli e funghi cardoncelli	20,00
Trippe di fassona, pomodoro, pecorino e mentuccia	12,00
Vitello tonnato, salsa senz'uovo e capperi di Pantelleria	16,00
Filetto di baccalà, sedano rapa, finocchi e arancia	20,00

CONTORNI

Misticanza di stagione	4,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Fagiolini, soia e sesamo	4,00
Carciofi trifolati	6,00
Giardiniera in agrodolce	6,00
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
Crème caramel allo zafferano biologico di Magnano in Riviera (dolce senza glutine)	6,00
Fetta di colomba Infermentum	5,00

COPERTO

cestino di pane extra	1,50
-----------------------	------