



elementi

Menu Pranzo

antipasti

Tagliatelle di seppia, crema di cicerchie, cicoria ripassata e zeste di limone 4-13
16

Burrata pugliese, funghi cardoncelli, riduzione di Teroldego e crostini di pane Matera 1-7
14

Tartare di Manzo Trentina a modo mio, salsa di avocado, panna acida e insalatina 6-7-10
18

primi

Fettuccine al tuorlo d'uovo, salsa al baccala, porcini e finocchietto selvatico 1-3-4-7
16

Cavatelli allo schuttelbrot, fonduta di graukäse, ragù di cervo ed erba cipollina 1-7
18

Risotto vialone nano alla zucca e rosmarino, n'duja vegana al peperone crusco 7-9-12
18

secondi

Uovo morbido biologico, spuma di topinambur, estratto di dragoncello e crumble 1-7
18

Ombrina rosolata, caponata autunnale ad emulsione al lime e olio di casa mia 4-12
24

Guancia di Maiale brasata, cipolle al teroldego, capperi e panella di ceci fritta 7-13
22

dolci

Dolce esotico, dacquoise alle mandorle, latte di cocco, curd al mango e passion fruit 1-7
12

Gelato alla ricotta del caseificio, passatina di fichi, kataifi e mosto d'uva cotto 1-7
12

Semifreddo al cioccolato fondente al 75%, caramello e sorbetto al lampone 3-7-8
14

Sorbetti e Gelati fatti in casa
8

Servizio e prodotti fatti in casa 3

Allergeni

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA AGUSCIO

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI