

ANTIPASTI

<i>Carpaccio di cuore di bue, croccante al basilico, aria di basilico, gel di acqua di pomodoro, olio al carbone</i>	11
1, 6, 7, 8	
<i>Tartare di gambero viola, prescinsêua, croccante maggiorana e limone *</i>	24
1, 2, 7	
<i>Cappon magro *</i>	18
1, 3, 4, 8, 12, 14	
<i>Pavè di patate, tartare di manzo, maionese ai capperi *</i>	15
7	
<i>Tataki di diaframma, insalata di anguria grigliata *</i>	13
7, 12	

.

PRIMI

18	<i>Risotto zafferano e cozze *</i>
	7, 9, 12, 14
18	<i>Spaghetti alle vongole e gel di limone *</i>
	1, 3, 9, 12, 14
18	<i>Tagliatella al ragù cbt, spuma di Parmigiano, porcini *</i>
	1, 3, 7, 9, 12
20	<i>Tortelli di coniglio, riduzione di Primitivo, pesca in osmosi *</i>
	1, 3, 7, 9, 12
15	<i>Pacchero con salsa di peperone bruciato, salsa alla stracciatella, tarallo sbriciolato, olio al basilico</i>
	1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11

SECONDI

<i>Parmigiana di melanzane, salsa al basilico, salsa al pomodoro e salsa al Parmigiano *</i> 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	14
<i>Filetto cbt, gazpacho di pesca, chips di riso</i>	25
<i>Suprema di tacchino, cenere di olive, gel al gin tonic, chips di pelle, fagiolini al limone</i> 12	15
<i>Pescato del giorno, vellutata di cocco e curry, mandorle tostate *</i> 4, 8	26
<i>Polpo** cbt, crema di patate, gel di salicornia, maionese al lampone *</i> 7, 9, 14	18

CONTORNI

7	<i>Insalata di stagione</i>
7	<i>Finocchio arrostito al burro nocciola, maionese all'arancia e olio alle erbe</i> 7
7	<i>Zucchine trifolate al limone, menta e mandorle</i> 8

DOLCI

Oltre il Mediterraneo

8

Mini plumcake alla carruba, cremoso di cocco, fichi neri freschi, crumble alla fava tonka, micro foglie di shiso verde * (VEG)

1,6,8

Passeggiata nel bosco

8

Biscuit morbido, cremoso alla vaniglia, gel di more selvatiche e gin, cialda di meringa con fiori eduli, salsa tiepida ai mirtilli e pepe di sichuan, frutti di bosco, micro germogli (SL)

1,3,7

Caruggi d'estate

8

Croccante di canestrello ligure, crema ai pinoli tostati, cake morbido con bagna di Corochinato, pesche nettarine cbt, cremoso di cioccolato fondente e foglioline di basilico *

1,3,7,8,12

Oro d'autunno

10

Finanziere alle nocciole, namelaka leggera di gianduia, gel d'albicocca in purezza, streuzel di caffè e grano saraceno, gelato al mou salato * (SG)**

1,3,7,8

**preparazione realizzata con ingredienti naturalmente privi di glutine, ma prodotta in una cucina dove si lavorano cereali contenenti glutine non idonea a soggetti affetti da celiachia

Giardino sospeso

8

Panna cotta alla camomilla e miele, melone candito, mousse di caprino e yogurt greco, crumble alle mandorle e sale, cialda corallo *

1,7,8

BEVANDE

Acqua oligominerale Dolomia	3
Naturale o frizzante 70 cl	
Bibite analcoliche	3
Soft drink	
Birra Mastino - Pils 1291	6
Bohemian Pils - Verona - 4,9% - dorata, secca, floreale - 33 cl	
Maltus Faber - Bionda	8
Blonde Ale · Genova · 5,0% · dorata, morbida, fruttata · 33 cl	
Maltus Faber - Ambrata	8,5
Amber Ale · Genova · 6,2% · ambrata, maltata, note di caramello · 33 cl	
Maso Alto – Selvatica	7
India Pale Ale · Trentino · 5,5% · ambrata, luppolo selvatico, note resinose e fruttate · 33 cl	
Caffè	2
Servizio e coperto	3
Pasta, pane e focaccia di nostra produzione	

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia
7. Latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento termico secondo normativa.

I piatti di pesce sono trattati come previsto dalle normative HACCP, ai sensi del regolamento CE 178/2002 e art.5 regolamento CE 852/2004.

** In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità.