

Antipasti

GALLINA IN CANAVERA

giardiniera di verdure, mela senapata

21-

TARTARE DI AGNELLO

agnello da pascolo, cracker di segale, burro acido, erbe spontanee

24-

TERRA E ORO

pomodoro cuore di bue, farcia stagionale

19-

INSALATA

in bouquet di stagione, polvere d'uovo, salsa yogurt di capra e cetriolo

16-

Primi Piatti

RISOTTO

di alloro

18-

SPAGHETTI DI CAMPO 2.0

alla chitarra, erbe da taglio

16-

PASTA FARCITA

al ragù bianco di cortile

18-

GNOCCHI DI POMODORO

crema di padano, pomodori confit

18-



Secondi Piatti

GALLINA SOTTO SALE

servita in cocotte (per 2 persone)

61-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito al ginepro

28-

BRACIOLA DI MAIALE

dei nostri terreni

34-

INSALATA BRASATA

laccata al fieno, erborinato blu 61

26-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

