

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

ai cipollotti di campo, caldo e freddo di Padano

16-

UOVO E ASPARAGI

asparago bianco, albume e tuorlo d'uovo, spuma di pancetta, croccante al Padano

17-

TARTARE DI AGNELLO

di campo, cracker integrale, misticanza da taglio

21-

DUE PICCIONI CON UNA FAVA

petto e coscia di colombaccio in due differenti cotture, fave

21-

Primi Piatti

RISOTTO

ai brusandoli, birra, animelle (min. 2 pers)

18-

RAVIOLI

di ricotta di capra, piselli

16-

FUSILLONI

Az. agr. Mancini, al pesto di rucola ed erbe di campo

17-

GNOCCHI

di ortica e Pecorino

16-



Secondi Piatti

GALLINA SOTTO SALE

servita in cocotte (per 2 pers.)

62-

FILETTO DI MANZO

in crosta di pane, culatello, funghi (per 2 pers. secondo disponibilità)

102-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito al ginepro

26-

POLLO 150 GIORNI

affumicato al fieno, laccatura di miele e spezie

24-

CONIGLIO

arrotolato e farcito

24-

VEGETALE BRASATO

cicoria laccata, formaggio primo sale in accompagnamento

21-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

