

## 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-

