

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

al pomodoro cuore di bue, crema e gelato di burrata

16-

ANIMELLE

di vitello, leggermente panate e fritte, peperoni, cipolla rossa

18-

TARTARE DI AGNELLO

da pascolo, cracker integrale, misticanza di campo

21-

MILLEFOGLIE DI VERDURE

secondo raccolto, acqua di pomodoro

16-

Primi Piatti

RISOTTO

di lumache, erba da taglio

18-

RAVIOLI

di melanzane, pomodoro, basilico, grana padano

16-

SPAGHETTI

di grano duro, azienda agricola Mancini, burro e latte di pecora al fieno

17-

GNOCCHI

di patata, zucchina, menta

16-



Secondi Piatti

GALLINA DI CORTE

arrosto alla salvia, servita in cocotte (per 2 persone, secondo disponibilità)

62-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito all'alloro

26-

FEGATO DI VITELLO

cipolla passita, spuma di patate

26-

POLLO 150 GIORNI

alla "diavola"

24-

LESSO D'ESTATE

di manzo, servito freddo, salsa verde

31-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

