

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

al pomodoro cuore di bue, crema e gelato di burrata

16-

GALLINA IN CANAVERA

crema di mela senapata, verdure in agrodolce

18-

BATTUTA DI MELANZANA

cracker al sesamo e robiola

16-

COSTA DI MAIALE

scalzato e glassato, olio di brace, cipolla e peperoni

18-

Primi Piatti

RISOTTO DI LATTUGA

ricotta di pecora e coratella d'agnello

16-

GNOCCHI DI RICOTTA

zucchine ed erbe di campo

16-

RAVIOLO ALLA PIASTRA

pomodoro affumicato e stracciatella di burrata

16-

LINGUINA FREDDA

pesto di rucola, mandorle, tartare di agnello

21-



Secondi Piatti

FARAONA AL FORNO

in crosta di pane (per 2 persone, secondo disponibilità)

66-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito e profumato alla menta

27-

POLLO 150 GIORNI IN CORTILE

affumicato al fieno

25-

MAIALE DANESE

fritto e confettura di pomodoro

25-

CIPOLLA ROSSA ALLA WELLINGTON

bieta marinata, funghi e soia

22-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

VERDURE

dell'orto

5-

