



menu degustazione

€ 85,00

BENVENUTI

SGOMBRO IN TEMPURA
MAIONESE LEGGERA DI ALLORO

MISTICANZA DI RADICCHI INVERNALI
PROSCIUTTO D'ANATRA AFFINATO IN CASA,
LATTE FERMENTATO ED ESSENZA DI SENAPE

ZUCCA, COCCO E ROSMARINO
PISTACCHI BIOLOGICI SICILIANI

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE BIO MACINATE A PIETRA MULINO MARINO

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E
LIMONE - PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

* * *

CAPESANTE, PORCINI E CHIPS DI TOPINAMBUR
RADICCHIO TARDIVO E SALSA ALLO SCALOGNO

CARCIOFI AFFUMICATI E CAPRINO ALLA CENERE
CAVOLO RAPA E TONNETTO ESSICCATO

RISO CARNAROLI BIOLOGICO TENUTA CASTELLO
GINEPRO, MIRTILLO E PERNICE CACCIATA

GUANCIA DI MANZO BRASATA
PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

CREMA DI CASTAGNE DEGLI ORTI
MERINGA, MACA E ARANCIA AMARA, TÈ MATCHA E MIELE DI BOSCO

PICCOLA PASTICCERIA

menu a tre portate

€ 75,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI
Aperitivo metodo classico € 8,00 acqua € 4,00 caffè € 2,00

secondi a scelta

GUANCIA DI MANZO BRASATA
PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO
LEVISTICO, SHERRY E MASALA

POLPO TIEPIDO
INTINGOLO DI CAVOLO RICCIO, AGLIO NERO E PEPERONCINO

dolci a scelta

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI MOROGORO 68%
BISCOTTO, FAVA TONKA, GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA, ZABAIONE AL RUM

NUVOLA DI NOCCIOLA
SEMIFREDDO E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PROFUMO DI LIMONE

CREMA DI CASTAGNE DEGLI ORTI
MERINGA, MACA E ARANCIA, TÈ MATCHA E MIELE DI BOSCO

DEGUSTAZIONE DI PREGIATI CIOCCOLATI DOMORI
SE GRADITI PROPONIAMO IN ABBINAMENTO DISTILLATI, VINI DOLCI E LIQUOROSI

I FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE
CACIORICOTTA DI PECORA LUCANA - CAPRINO ALLA CENERE FRANCESE -
CASTELMAGNO D'ALPEGGIO - STRACHITUNT - BLU DI CAPRA

IN ABBINAMENTO AI FORMAGGI CONSIGLIAMO ALCUNI DEI NOSTRI VINI AL CALICE

I menù proposti possono contenere allergeni, è disponibile una copia del menu con tutti i dettagli in merito, se necessario rivolgersi al personale in sala. Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata. Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.

ALLERGENI

BENVENUTI

SGOMBRO IN TEMPURA

MAIONESE LEGGERA DI ALLORO

PESCE - SOIA - GIRASOLE - FRUMENTO - GLUTINE - MAIS

MISTICANZA DI RADICCHI INVERNALI

PROSCIUTTO D'ANATRA AFFINATO IN CASA,

LATTE FERMENTATO ED ESSENZA DI SENAPE

LATTE E LATTOSIO - SENAPE - PEPE - AROMI NATURALI ALLORO E ROSMARINO

ZUCCA, COCCO E ROSMARINO

PISTACCHI BIOLOGICI SICILIANI

FRUTTA SECCA - PISTACCHI - COCCO - ROSMARINO

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO

FARINE BIO MACINATE A PIETRA MULINO MARINO

FRUMENTO - GLUTINE - PESCE - NERO DI SEPPIA - FRUTTA SECCA - GIRASOLE - LATTE E LATTOSIO

TEST SENSORIALE

BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E

LIMONE - PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

LATTE E LATTOSIO - PESCE - CROSTACEI E MOLLUSCHI - ACCIUGA E NERO DI SEPPIA

POMODORO - PEPE - AGRUMI - CIPOLLINA - PREZZEMOLO - ORIGANO

CAPELANTE, PORCINI E CHIPS DI TOPINAMBUR

RADICCHIO TARDIVO E SALSA ALLO SCALOGNO

PESCE - MOLLUSCHI - FUNGHI - GLUTINE - GIRASOLE - LATTE E LATTOSIO -

SCALOGNO - PEPE - ACETO

CARCIOFI AFFUMICATI E CAPRINO ALLA CENERE

CAVOLO RAPA E TONNETTO ESSICCATO

UOVA - LATTE E LATTOSIO - PESCE - MOLLUSCHI - TONNO -

PREZZEMOLO - AGLIO - PEPE - CARCIOFI - CAVOLO RAPA

RISO CARNAROLI BIOLOGICO TENUTA CASTELLO

GINEPRO, MIRTILLO E PERNICE CACCIATA

LATTE E LATTOSIO - PEPE - ACETO - MIRTILLO - AROMI NATURALI ALLORO - GINEPRO - PERNICE

GUANCIA DI MANZO BRASATA

PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

SEDANO - CAROTA - CIPOLLA - PEPE - ACETO - MAIS -

FRUMENTO - GLUTINE - CAVOLO CAPPUCCIO - BROCCOLO VIOLA

CREMA DI CASTAGNE DEGLI ORTI

MERINGA, MACA E ARANCIA AMARA, TÈ MATCHA E MIELE DI BOSCO

UOVA - LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - SOIA - MIELE - AGRUMI

PICCOLA PASTICCERIA

UOVA - LATTE E LATTOSIO - GLUTINE - FRUTTA SECCA - SOIA - GIRASOLE - SPEZIE - PEPE -
PEPERONCINO - CANNELLA - FAVA TONKA

secondi a scelta

GUANCIA DI MANZO BRASATA

PASTINACA E RIDUZIONE DI CAVOLO VIOLA

SEDANO - CAROTA - CIPOLLA - PEPE - ACETO - MAIS -

FRUMENTO - GLUTINE - CAVOLO CAPPUCCIO - BROCCOLO VIOLA

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO

LEVISTICO, SHERRY E MASALA

SEDANO - CAROTA - CIPOLLA - PEPE - SPEZIE - CORIANDOLO - CUMINO - CURCUMA - AGLIO -

CIPOLLA - CARDAMOMO - PEPERONCINO - CANNELLA

POLPO TIEPIDO

INTINGOLO DI CAVOLO RICCIO, AGLIO NERO E PEPERONCINO

PESCE - FRUMENTO - CROSTACEI E MOLLUSCHI - AGLIO - PEPERONCINO - AGRUMI

CAVOLO RICCIO - CIMA DI RAPA - GIRASOLE

dolci a scelta

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI MOROGORO 68%

BISCOTTO, FAVA TONKA, GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA

UOVA - FRUMENTO - GLUTINE - LATTE E LATTOSIO - SOIA - GIRASOLE

NUVOLA DI NOCCIOLA

SEMIFREDDO E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PROFUMO DI LIMONE

UOVA - LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - NOCCIOLA - AGRUMI

CREMA DI CASTAGNE DEGLI ORTI

MERINGA, MACA E ARANCIA, TÈ MATCHA E MIELE DI BOSCO

UOVA - LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - SOIA - GIRASOLE - MIELE - AGRUMI

DEGUSTAZIONE DI PREGIATI CIOCCOLATI DOMORI

SE GRADITI PROPONIAMO IN ABBINAMENTO DISTILLATI, VINI DOLCI E LIQUOROSI

LATTE E LATTOSIO - FRUTTA SECCA - SOIA - SPEZIE - CARDAMOMO - CANNELLA - PEPE

I FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

CACIORICOTTA DI PECORA LUCANA - CAPRINO ALLA CENERE FRANCESE - CASTELMAGNO

D'ALPEGGIO - BLU DELLA LESSINIA - BLU DI CAPRA

LATTE E LATTOSIO - SENAPE - FICHI - MELA E MELA COTOGNA - MIELE - ZUCCA