



## *Antipasti*

Selezione di salumi di Cascina Caremma con giardiniera di stagione e polenta fritta 

16

Torcione di fegato grasso in aspici di Birra del Ticino , la sua scaloppa con pan brioche di polenta  e composta di ananas e zenzero

27

Ceviche d'acqua dolce in carpione, leche de tigre al dragoncello, petali di cipolla in agro e olio al rosmarino

18

Insalata primaverile di asparagi e fagiolini croccanti, crema di piselli, ricotta salata  e salsa olandese

16

Taco di polenta , carne salada , chutney di fragole, senape di Langa, nocciole, ravanelli sott'aceto

16

Cagliata di capra , insalata di nespole e fave, polvere di kimchi dell'orto , cipollotto fritto, olio al basilico e menta

17



## *Primi Piatti*

Risotto d'Arborio Bio di Cascina Caremma, crescenza di capra , anguilla affumicata, riduzione di porto e lamponi (min 2 persone)

19

Ravioli di polenta  e caprino , ragù di lumache, fondo al chorizo  e chimichurri

18

Tagliolini all'ortica , pesto di nocciole e aglio nero, tartufo estivo e maggiorana

18

Gnocchi di erbe spontanee , burro acido al limone, piselli croccanti, vongole e uova di trota

19



*Secondi piatti*

Baccalà lardellato , salsa peverata e agretti

23

Capretto , crema di barbabietola, salsa allo yogurt e aneto, contorno dell'orto 

23

Lombata di scottona , macco di fave, rabarbaro e pak choi

24

Cardoncello alla griglia, olio all'alloro, patata dolce e salsa bernese

21

*Dessert*

Terrina al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi

8

Éclair ripieno di crema pasticcera al cioccolato bianco, fragole e gelato alla lavanda

9

Crostatina al limone e soffiato al caffè

8

Guscio di meringa, ananas e zenzero

8

Gelato alla crema e caramello salato

6

## MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 49 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Selezione di salumi di Cascina Caremma e verdure di stagione in agrodolce 

Risotto d'Arborio di Cascina Caremma ai carciofi, burro acido al limone, piselli e uova di trota

Lombata di scottona , macco di fave, rabarbaro e pak choi

Terrina al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi

## IL TUO FILO DI GRANO

€ 55 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Componi il menù, lo stesso per tutti i commensali al tavolo, scegliendo un antipasto, un primo, un secondo e un dessert dalla nostra carta.

**Acqua Valverde € 3   Caffè del Caravaggio € 2   Coperto € 3**

\* La soluzione scelta si intende valida per tutto il tavolo

## GRANI E RADICI

La nostra proposta vegetariana

€45 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Insalata primaverile di asparagi e fagiolini croccanti, crema di piselli, ricotta salata  e salsa olandese

Cagliata di capra , insalata di nespole e fave, polvere di kimchi dell'orto , cipollotto fritto,  
olio al basilico e menta

Tagliolini all'ortica , pesto di nocciole e aglio nero, tartufo estivo e maggiorana

Cardoncello alla griglia, olio all'alloro, patata dolce e salsa bernese

Éclair ripieno di crema pasticcera al cioccolato bianco, fragole e gelato alla lavanda

**Acqua Valverde € 3    Caffè del Caravaggio € 2    Coperto € 3**

\* La soluzione scelta si intende valida per tutto il tavolo