



M E N U

PER COMINCIARE

Anguilla, zenzero, mela verde e the verde

15

Trota marinata, finocchietto, uva passa e franciacorta

14

Zola di capra, panna cotta al latte di capra, pistacchio e spinacino

12

Manzo battuto, fagiolini al lime, rusticone lodigiano e albicocca

15

Tagliere di salumi artigianali della caremma con giardiniera di verdure estive 17

PRIMI PIATTI

Calamaretto spillo, risotto e aglio nero

18

Moscardini, spaghetti bio di kamut e crema di peperoni rossi

16

Pomodoro in pancot tiepido, basilico e stracciatella di burrata

14

Animelle al peperoncino, bottoni di melanzane, limone candito e ricotta salata 18

SECONDI PIATTI

Cosciotto di agnello, caponatina dell'orto, menta e yogurt

22

"Doppio" di mora garlaschese, olio essenziale al tartufo estivo e cavolo rapa 22

Zucchine del nostro orto, salsa mediterranea e crema di riso

16

Morone all' olio di oliva, lattuga planciata e crema di caesar salad

25

DOLCI

TNuvola di cioccolato bianco, pistacchio e melone

8

Barbajada estiva

8

Macaron, limone e lampone

8

Degustazione di formaggi

10



MENU DEGUSTAZIONE

Zola di capra, latte di capra, pistacchio e spinacino

Pomodoro in pancot tiepido, basilico e stracciatella di burrata

Paccheri bio di kamut, crema di peperoni rossi e stracciatella di burrata

Tatami di melanzana, olive e fave fritte alla paprika

Barbajada estiva