



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Scampi, ostriche e cime di rapa	24
Gallinella, broccoli e limone amaro	24
Faraona, cavoli e castagne	24
Lepre in dolceforte	24

PRIMI


Agnolotti in due servizi	22
Riso, mandorla, capperi e caffè verde	22
Spaghetto, cavolo nero, cozze e ginepro	22
Tagliatella, cavolfiore, ricci e anacardi	22

SECONDI

Capriolo al vino rosso	34
Rana pescatrice, carciofi e fave bianche	34
Maiale, finocchi e liquirizia	34
Anatra, zucca e vermouth	34

DESSERT

Semi e radici	16
Arancia amara	16
Mela, camomilla e semi di zucca	16
Uva fragola, pane genovese e finocchietto	16
Selezione di formaggi	18



LE DEGUSTAZIONI

L'ICONICO *80

Carne cruda, nocciole e robiola

Anguilla, grano saraceno, cardi e orzo

Agnolotti al grano arso e fonduta

Capriolo al vino rosso

Zucca, castagne e cachi

L'OSTICO90

Gamberi, carciofi e ricci

Gallinella, broccoli e limone amaro

Animella, cavolfiore, zafferano e liquirizia

Spaghetto, cavolo nero, cozze e ginepro

Anatra, zucca e vermouth

Arancia amara

 * In stagione, è possibile combinare diversi piatti con il tartufo bianco.

Il prezzo per grammo varia in base al valore di mercato.

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

Per i tavoli superiori a sei persone richiediamo un menu uguale per tutti i commensali.

In alcuni casi la cucina abbatte di temperatura gli ingredienti per garantirne la salubrità.

Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie

o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.