

Antipasti

<i>La classica melanzana alla parmigiana</i>	17.-
<i>Carpaccio di cervo, corn salati, gruyère, champignon freschi su letto di insalata</i>	18.-
<i>Insalata autunnale con noci di capesante, finocchi croccanti pancetta caramellata profumata agli agrumi di Sicilia</i>	22.-
<i>Pepata di cozze con bruschette all' aglio</i>	15.-
<i>Tartare di salmone affumicato olive, aneto e chips di pane</i>	20.-
<i>Crudo di Parma con insalata di carciofi e pane carasau</i>	22.-

Primi

<i>Gnocchetti di patate freschi con ragù di selvaggina e scaglie di pecorino romano</i>	22.-
<i>Paccheri con burrata, pomodorini rossi e gialli e pesto</i>	20.-
<i>Risotto con vellutata di zucca, scamorza fumè e porro croccante</i>	20.-
<i>Tagliolini freschi con vongole, scampi e hummus di ceci</i>	24.-
<i>Cavatelli con polpa di granchio in salsa rosa</i>	22.-
<i>Ravioli farciti di capriolo e cervo con carciofi trifolati su carpaccio di gamberi</i>	24.-
<i>Lo spaghetti all carbonara di guanciale e pecorino romano scorza nera</i>	20.-

Le preparazioni sopraelencate sono tutte di nostra produzione.