

Menù del giorno

Solo prodotti degli orti locali a km zero, coltivati nel rispetto della natura ed in maniera sostenibile

PER COMINCIARE...

Americano, Mauro Vergano (AT) 6 euro

Chinato Tonic, Mauro Vergano (Chinato di barolo o moscato e tonica) 6 euro

Negroni (Gin e Americano di Mauro Vergano) 7 euro

Gin Tonic 7 euro

ANTIPASTI

Porro brasato, mandorle salate 8 euro (vegan)

Flan di parmigiano, crema di peperoni, spinaci, crumble salato 8 euro

Vellutata di zucca, quinoa, cavolo nero 9 euro (vegan)

Vitello tonnato, fiori del capperone, nocciole 10 euro

Tagliere di salumi locali e formaggi selezionati 10/20 euro

PRIMI

(fatta a mano con farine bio macinate a pietra)

Tagliatelle al ragù 12 euro

Passatelli in brodo di cappone 13 euro

Strozzapreti alla canapa con funghi freschi di bosco 15 euro (vegan)

SECONDI

Falafel di ceci e spinaci, hummus di lenticchie, carote colorate, salsa di arachidi 12 euro (vegan)

Burger di battuta di manzo bio, salsa alle acciughe, cicoria, pak choi 14 euro

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, trombette nere e finferle, purè di patate 16 euro

CONTORNI del giorno 5 euro

DOLCI

Budino d'uva con meringa 5 euro (vegan)

Crema di mascarpone, caramello salato, nocciole 5 euro

Tortino di cioccolato e pere con crema di soya e curcuma 6 euro (vegan)

Formaggio "Ubriacone" maturato 12 mesi su vinacce di raboso 5 euro *(con calice vino in abbinamento 10 euro)*

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

UN GRAZIE A: PODERE SAN GIULIANO E FLOEMA (VERDURE BIO), MOLINI AGOSTINI (FARINE BIO MACINATE A PIETRA), AZ. AGR. GRILLI (ERBE BIO E MIELE), IL GIRASOLE (CARNI LOCALI), AZ. AGR. CERUTTI (UOVA E CEREALI BIO), AZ. AGR. CASUMARO (FORMAGGI BIO)