**\***

Il nostro fiore di zucchina, burrata, aceto balsamico e tartare di branzino 13,5

Uovo a bassa temperatura affumicato, spuma di patate e tartufo nero 10

Spada, leche de tigre e peperone corno alla brace 14

Terrina di foie gras, finferli, porto e uva 16

**\***

Risotto ai gamberi rossi e mela verde 16

Bottoni di porri e patate, piovra arrostita 16

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio, fave e emulsione di sedano rapa 15

I nostri tortelli di zucca e mandorle 16

Scarpinocc, spuma al burro e salvia croccante 14

**\***

Triglia alla brace, waffer e arancia al rosmarino 22

Aragosta, pomodori biologici, patate soffiate e chutney di pomodoro 30

Filetto di vitello, animella, lingua, porcini e fichi 22

Maialino da latte in Baviera 21

**\***

Coperto 2

Acqua spinone 2

Caffè con piccola pasticceria 2,5

*Chiediamo gentilmente di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze*

*Alcune materie prime da noi utilizzate possono subire un processo di surgelazione*

**Menu Degustazione**

Uovo a bassa temperatura affumicato, spuma di patate e tartufo nero

**\***

Tonno, anguria e ketchup di rapa rossa

**\***

I Nostri Scarpinocc

**\***

Sogliola e champignon, carciofi e rafano

**\***

Sentiero 101

**\***

Caffè, piccola pasticceria

**\***

Minimo due persone  
Coperto e caffè inclusi  
45 €

**Carta Vini**

Inquadra con la fotocamera dello smartphone il QRcode, senza scattare.  
Dovrebbe apparire il link per scaricare la nostra carta del vino.



Momento Dolce…

**\***

Sensazione di limone 10

Sapori d’autunno ( Castagna e topinambur ) 9,5

Cioccolato al latte, gelato al pistacchio 9

Solero 9,5

**\***

Caffè con piccola pasticceria 2,5

**\***