



A Mano Libera



Per coloro che non desiderano scegliere alla carta
Vi proponiamo un susseguirsi di pietanze

Dall'Antipasto al Dolce








Ove mani sapienti, raccontano profumi e ricordi
della nostra Tradizione

(per l'intero tavolo)

50,00



ANTIPASTI




Scamone marinato, insalata di songino, pomodorini e caprino 	10,00
Baccalà mantecato, patate viola e chips di polenta 	12,00
Asparagi, zabaione salato, pompelmo e semi di chia  	10,00
Tagliere di insaccati dell'Az. Altonera, pecorini dell'Az. Ag. Beltrami, confettura Si.Gi. e sottoli della dispensa	14,00
Verdure cotte e crude in varie consistenze  	11,00
Merluzzo in tempura, maionese ai lamponi ed insalatina	12,00
Scottona in salsa teriyaki, lollo al limone, briciole di alga nori e rapa bianca 	14,00
Degustazione di antipasti	15,00 per una persona 24,00 per due persone

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

**per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 Gluten Free  Vegetariano

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù bianco e verdure croccanti	10,00
Bottoni di provolone e camomilla, crema di cavolfiori e crudités di mazzancolle	14,00
Mezze maniche alla 'Norma', pesto di basilico e ricotta salata 	12,00
Risotto ai mirtilli, petto d'oca affumicato e fonduta di ricotta (min. 2 persone) 	14,00
Cappellacci ripieni d'orata in brodetto di molluschi	14,00
Spaghettoni Benedetto Cavalieri cacio, pepe e salvia 	12,00




*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

**per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

SECONDI PIATTI

Maialino, radicchio, passion fruit e mandorle 	18,00
Reale di scottona, broccoli, patata dolce e menta 	20,00
Pane, alici e caprino	18,00
Cubi di ceci, ristretto di verdure, squacquerone e quinoa soffiata  	16,00
Coniglio al Martini, olive verdi, agretti al rafano 	18,00
Ricciola scottata, gel affumicato all'aringa e pappa al pomodoro	22,00
Lingua di vitello, barbabietola, sedano e popcorn 	20,00

DESSERT

Cake al pralinato di nocciole, gel di passion fruit e lime	8,00
Variazione di cioccolato fondente con il suo biscotto e briciole di lamponi	10,00
Tortino di grano saraceno, mele al miele e sciroppo di sambuco	8,00
Crema cotta al Caffè Moka con profumo di anice Varnelli 	6,00
Torta all'arancia con carote, zenzero e crema al latte di soia  	8,00
Composizione di dolci	18,00

Pane e coperto 2,00

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

**per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 Gluten Free  Vegetariano