



gennaio e febbraio

ANTIPASTI

Fritto d'iridea salmonata panata al panko,
su vellutata di patate e porri, con bagnetto verde

Vitello cotto a bassa temperatura,
con verdure saltate e salsa tonnata

Crespella alla farina di spinaci ripiena di Blu di vacca e patate, su
salsa alle pere caramellate

Tagliere di affettati misti:
pancetta coppata, speck rustico, salame, lardo dolce
con focaccine della casa

Farinata all'onegliese

PRIMI

Gnocchetti di patate e trota affumicata Agritrutta,
saltati con fumetto di pesce

Pappardelle al ragù di cinghiale

Ravioli ripieni di ricotta sanbiagese e spinaci,
al pesto di noci



gennaio e febbraio

SECONDI

Spiedini di fario alle noci,
con cavoletti di Bruxelles brasati

Straccetti di pollo nostrano al curry,
con latte di cocco, verdure e mandorle

Giglio di cipolla rossa gratinata al balsamico,
su crema di funghi e polvere di capperi

DOLCI

Cremino alla salsa mou

Tortino di mele e pere con ristretto di vin brulé

Fondente al cioccolato,
con carote sciroppate e succo di finocchio

MENU' DEGUSTAZIONE

di **pesce** oppure di **carne**

€24