

“Dedicato al nostro olio, prezioso frutto di queste terre e custode fedele di una storia antica che si rinnova”

ENTRATE

<p>“MAZZANCOLLE” CRUDE CON PUNTARELLE, AGRUMI, COLATURA DI ALICI E MAGIA DEL NOSTRO OLIO BLEND ROSSO</p>	€ 22
<p>“CALAMARETTI VELO” CICERCHIE, TARTUFO PREGIATO E TUTTO QUELLO CHE È IL CAPPERO</p>	€ 24
<p>“STEAK TARTARE” IN UN NUOVO CONCETTO</p>	€ 22
<p>“ZUCCA” IN MILLEFOGLIE CARAMELLATA, RICOTTA DI CAPRA ALLE NOSTRE ERBE AROMATICHE E CAROTA VIOLA ACIDA</p>	€ 18
<p>“FOIE GRAS” AROMATIZZATO AL PORTO, PISTACCHIO CROCCANTE E AUTUNNO DI MARE E CAMPAGNA</p>	€ 24
<p>“CULATELLO DI ZIBELLO” SELEZIONE ANTICA CORTE PALLAVICINA E UNA BRUSCHETTA INSOLITA</p>	€ 26

PASTE, RISI E GNOCCHI

<p>“PENSANDO ALL'AMATRICIANA MA...” RIGATONI (SENATORE CAPPELLI), LA NOSTRA CIPOLLA BIANCA, ALICI MARINATE AL NOSTRO OLIO BLEND BLU E MOLLIKA DI PANE CROCCANTE AL PECORINO</p>	€ 22
<p>“DAL NOSTRO MANDORLETO E FRUTTETO: RISOTTO ALLO ZAFFERANO” MANDORLE E GOJI</p>	€ 24
<p>“SPAGHETTO DI MARE” AL SESAMO NERO EMULSIONATO AL NOSTRO OLIO CRU SELECTION, POLENTA BIANCA E GARUSOLI DALL'ARIA UN PO' ARRABBIATA</p>	€ 24
<p>“IL TORTELLO IMBOSCATO”</p>	€ 24
<p>“IL TORTELLINO IN BRODO”</p>	€ 24
<p>“RAVIOLO DI CODA DI BUE” LAMPONE CROCCANTE, CAFFÈ E SHISO ROSSO</p>	€ 23
<p>“GNOCCHETTI DI RICOTTA” CON ANIMELLE DI VITELLO, CARDI ARROSTITI E TARTUFO PREGIATO</p>	€ 32

CARNI E PESCI

“SPUMA DI BURRASCA ALL’OLIO”

BACCALÀ IN CROSTA CROCCANTE DI SEMI, FAGIOLI RISINA, CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRODOLCE
E SPUMA DEL NOSTRO OLIO CRU SELECTION

€ 30

“DAL MERCATO ALLA CREATIVITÀ DEL PALAZZO”

€ 30

“ANATRA CROISÈ”

LACCATA AL MIELE DI CASTAGNO DI PALAZZO DI VARIGNANA, BIETOLE, COMPOSTA DI PERE
E PRUGNE AGROPICCANTI

€ 30

“GUANCIA DI MORA ROMAGNOLA”

ARROSTITA ALLE ERBE AROMATICHE, MORE, ORECCHIE DI GIUDA, RICCI DI MARE

€ 30

“CERVO”

ARROSTITO AL GINEPRO PURÈ DI MELE E TUBERI INSOLITI

€ 30

“SELEZIONE DI FORMAGGI”

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DALL’AFFINATORE HANSI BAUMGARTNER

€ 18

PER I NOSTRI PRODOTTI:

VERDURE E FRUTTA DEL NOSTRO ORTO

CARNE: MACELLERIA ZIVIERI- PESCE: QUALIMED

RICOTTA DI CAPRA A KM ZERO, AZIENDA NIZZI

RISO ACQUERELLO

PASTE: LA NOSTRA SFOGLINA, AZIENDA AGRICOLA “ARTE”

FORMAGGI: “DEGUST” DI HANSI BAUMGARTNER

Le proposte che gusterete nel nostro ristorante potrebbero contenere ingredienti considerati allergeni.

Per informazioni sugli ingredienti utilizzati nei nostri piatti vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

COPERTO € 3,50