

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

## ENTRATE

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

## PASTE, RISI E GNOCCHI

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

## 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*



## *DESSERTS*

### *“I NOSTRI FICHI CAMELLATI”*

*LATTE DI MANDORLA GELATO E ARIA DI MENTA*

€ 12

### *“TORTA DI RISO TRA VENT’ANNI”*

€ 12

### *“TARTE TATIN DI MELE”*

*CAMELLATE AL CALVADOSE GELATO ALLA CREMA E FAVE DI TONKA*

€ 12

### *“GIANDUIA”*

*PERE, RIBES E CAFFÈ*

€ 12

### *“DEGUSTAZIONE DI SORBETTI DI FRUTTA DI STAGIONE”*

€ 12

### *“PASTIERA AI DUE GRANI, ARSO E SARACENO”*

€ 12

Le proposte che gusterete nel nostro ristorante potrebbero contenere allergeni.

Nel caso di allergie specifiche, non esitate a parlarne con il nostro personale di sala.