

La carta

ENTRATE	20	Le degustazioni		
Insalata Nera e Gamberi Viola		O		
Merluzzo, Finocchio e Arancia				
Tartare di Pecora, Melagrana e Rosa			5	
Uovo, Cardoncelli, Grano Saraceno e Bagna Càuda		radici&innesti		70
		Abbinamento vino al calid	ce	40
PRIMI PIATTI	25			
Spaghettino, Cime di Rapa e Alici			7	
Pasta, Patate e Uova di Mare		radici&innesti		90
Ravioli di Cinghiale, Consommé di Funghi e Alloro Risotto Bufalo		Abbinamento vino al calice Plus 50		50
			Q	
PIATTI PRINCIPALI	35	radici&innesti		110
Dentice, Mandorla e Cipresso		Abbinamento vino al calice Oltre		60
Agnello, Aglio Bruciato, Nocciola ed Eucalip	Assiramento vino ai cano	se Onic	00	
Piccione alla Leccarda				

⁻ Per i tavoli pari o superiori a 4 ospiti è da prevedere il percorso degustazione per l'intero tavolo.