

MENÙ ALLA CARTA

APERTURE

Uovo, quinoa, robiola e primizie (3,7)	18
Seppia, fagioli cannellini e zafferano (14)	22
Carpaccio di manzo, cipolla rossa e maionese al lampone (3, 8, 12)	22

PRIMI

Riso, bottarga, pane e olio al peperoncino (1, 7, 12)	24
Spaghetti, burro al limone salato e alici (1, 4, 7, 12)	22
Ditalini alla vignarola (1, 7, 12,)	22

SECONDI

Guanciola di maialino* e carote (9, 12)	26
Scarola, Grana Padano e nocciole (7, 8)	20
Moscardini, granchio blu e patate (2, 12, 14)	24

L' INTRAMONTABILE

Risotto allo zafferano, fondo di vitello e grue di cacao (7, 12)	24
--	----

PIATTO DEL GIORNO - CARPE DIEM

Scopri ogni giorno un piatto diverso, creato con pregiati ingredienti di stagione.
Disponibilità limitata, chiedi al personale di sala per saperne di più.

DESSERT

Mousse al cocco, mango e cioccolato bianco (7)	10
Meringata con le fragole (1, 3, 7)	10
Cream caramel, albicocca e cacao (1, 3, 7)	10

LA NOSTRA DISPENSA

Selezione di formaggi con confetture e mostarde (1, 7)	18
Selezione di salumi (1, 7)	18
Selezione di formaggi e salumi (1, 7)	20

MENU BAMBINI

Primo, secondo e gelato	35
-------------------------------	----

ACQUA E SOFT DRINKS

Acqua Panna / Acqua San Pellegrino	4
Bibite San Pellegrino (Chinotto, Aranciata amara, Cocktail analcolico, ecc.)	4
Caffè	2.50
Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto	4



*Prodotto congelato in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala.

MENÙ DEGUSTAZIONE

SCOPERTA

Uovo soffice su quinoa, robiola e primizie

Ditalini alla vignarola

Guanciola di maialino e carote

Meringata con le fragole

euro 70

ESPLORAZIONE

Uovo soffice su quinoa, robiola e primizie

Scarola, Grana Padano e nocciole

Riso, bottarga, pane e olio al peperoncino

Spaghetti, burro al limone salato e alici

Moscardini, granchio e patate

Mousse al cocco, mango e cioccolato bianco

euro 90

DEGUSTAZIONE VINI COMPLEMENTARE

Selezione di 3 calici

euro 20

Selezione di 5 calici

euro 35

