



















ANTIPASTI

<i>Spicy avocado toast</i>	  	13
<i>Tartare di manzo affumicata, patate dolci alla senape e cucurci canditi</i>	 	13
<i>Tuorlo bruciato, asparagi, Castelmagno e sesamo nero</i>	 	13
<i>Calamari alla plancha, rape rosse, carote e broccoletti</i>	 	13
<i>Hummus, sfoglie di melanzane croccanti alla paprika, pesto di basilico, limoni in salamoia</i>	  	13






PRIMI

<i>Tagliolini, ragù bianco di coniglio, fave, pecorino e menta</i>		15
<i>Spaghettoni, vongole, bottarga e lime</i>		15
<i>Sagne e fagioli</i>	 	15
<i>Vellutata di piselli, robiola di Roccaverano, peperoni cruschi e olive taggiasche</i>		15

SECONDI

<i>Guancia di vitello, crema di cime di rapa, cimette ripassate, pomodori confit</i>	 	16
<i>Polpo, stracciatella, sabbia al timo e limone</i>		16
<i>Ombrina, cavolo viola pickled, broccolo romanesco</i>		16

DOLCI

<i>Untraditional:</i>		
<i>Grande ritorno della "Sweet Panzanella"</i>		8
<i>Patate, riso e cozze</i>	 	8
<i>Classici con sprint:</i>		
<i>Pannacotta al cioccolato bianco, orange cake, ragù di fragole, gelato al balsamico</i>		8
<i>Millefoglie al pistacchio, rucola, basilico e lime</i>		8

DEGUSTAZIONE

<i>Quattro portate</i>	40
<i>Abbinamento vini al calice</i>	20 - 25 - 30



gluten free



vegetariano



senza lattosio



piccante

tutti i prezzi sono da intendersi in Euro