

Antipasti

*Carciofo croccante, beurre blanc al miso, gamberi, mandorla e limone A 248	€ 20,00
Tartara di manzo Grigio Alpina, selezione "Massimo Goloso", asparagi bianchi, carbonara al curry, sfoglia di focaccia A1637	€ 19,00
Vitello al rosa. maionese ai funghi, melanzane alla brace e topinambur A	€ 20,00
*Polpo grigliato, hummus di ceci, pomodori infornati e salsa agropiccante A 478	€ 18,00

Primi Piatti

Fagottelli ripieni al ragù di cortile, asparagi, tartufo nero estivo, fonduta al Mezzanello e crema di erbe spontanee A 137	€ 22,00
Carnaroli, crema di asparagi verdi, salmerino affumicato, jus di vitello e liquirizia A 379	€ 19,00
Bottoni di pulled pork, latte di cocco, n'duja, foglie di bonito e arachidi A 13475	€ 19,00
*Crema di piselli e menta, calamaro grigliato, caprino, limone candito e sesamo A 2414	€ 18,00

Per visualizzare la Carta degli allergeni inquadra il QR code con la fotocamera del tuo Smartphone.



Secondi Piatti

Stinco di vitello, asparagi grigliati, il suo midollo affumicato e soffice di patate all'aglio orsino A 7 9	€ 28,00
Manzo Black angus, millefoglie di patate e indivia caramellata alla brace A 7 9	€ 29,00
*Filetto di ombrina, agretti, riduzione di crostacei e maionese al lime A 2 4 7 9	€ 27,00
Asparagi bianchi, uovo croccante, speck cotto del contadino e schuttelbrot A 1 3 7 9	€ 22,00
Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

Menu Degustazione Territoriale

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Tartara di asparagi verdi e trota marinata, crema alla carbonara e polenta soffiata

Gnocchi alle erbe spontanee, ragù di coniglio e fonduta al nostrano di Pejo

Asparagi bianchi, uovo croccante, speck cotto del contadino e schuttelbrot

Panna cotta ai mirtilli, namelaka al cioccolato bianco e crumble al grano saraceno

Euro 65,00 a persona

Menu Degustazione a Sorpresa 6 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Euro 80,00 a persona

** Per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità*

Dessert

Lo strudel.. in una mela! gelato alla panna acida A1378	€ 12,00
Tiramisù.. cremoso al mascarpone, sablée all'anice, gelato al caffè bianco e lime A1378	€ 12,00
Crostatina, soufflé al cioccolato "Tainori" 64%, sorbetto ai frutti rossi A137	€ 12,00
Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba A1378	€ 10,00
Panna cotta ai mirtilli, namelaka al cioccolato bianco e crumble al grano saraceno A17	€ 12,00
Variazione di sorbetti fatti in casa A8	€ 8,00
Dall' Azienda agricola Maso Pegolotti di Pejo, selezione di formaggi e mostarde fatte in casa	€ 15,00

Allergeni

- A 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, i loro ceppi e derivati
- A 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A 3 Uova e prodotti a base di uova
- A 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A 6 Soia e prodotti a base di soia
- A 7 Latte e prodotti a base di latte
- A 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di macadamia e prodotti derivati
- A 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A 10 Senape e prodotti a base di senape
- A 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- A 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg
- A 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi