PIATTI

Tagliere di Patanegra con pan y tomate (16 euro)

(1)

Selezione di salumi artigianali e formaggi di Beppe (16 euro)

« Carciofo cotto a bassa temperatura, topinambur e za 'atar (9 euro) 🗣

Polenta bianca, toma d'alpeggio e funghi cardoncelli (13 euro, assaggio 8 euro) 🔻

(7)

Zuppa di lenticchie gialle speziate con zenzero, riso basmati, coriandolo e anacardi (12 euro, assaggio 7 euro) \$ $^{(8)}$

Burrito con verdure, Planted kebab, avocado e maionese alla paprika (12 euro) 🗣

La nostra misticanza di campo con frutta di stagione, chèvre, mandorle tostate e fiori (10 euro, assaggio 7 euro) \$\xi\$ (7,8)

Baccala', provola, carciofi, crumble di pane e sumac (18 euro) *

Polpo, crema di patate, olive croccanti e pomodorini confit (15 euro, assaggio 8 euro) 💥

Moscardini in umido, nero di seppia, salsa verde e polenta (15 euro) 🗚

(4)

Ramen thai, gamberi, brodo al latte di cocco, lemongrass e cavolo cinese (14 euro, assaggio 8 euro)

Filetto di maiale, radicchio, limone conciato e melassa vegetale (18 euro) 🕸

Guancia di manzo, olio alle erbe aromatiche, salsa di yogurt e Mirin (18 euro) 🔻

Brisket sandwich, coleslaw, pickles e salsa Tonkatsu (12 euro) (1,3,6,10)

Verdura di stagione (6 euro)

ونوو

Chiedi allo staff le opzioni senza lattosio o vegane per i formaggi

Menu degustazione (per l'intero tavolo): 5 assaggi a scelta dello chef (35 euro a persona, bevande escluse)

DOLCI

Mont blanc (7 euro)

(3,7,8)

Cremoso al cioccolato fondente, caramello e crumble di arachidi (7 euro)

Tarte tatin, gelato alla vaniglia, salsa alle more (7 euro)

Torta artigianale (5 euro)

Crostata (3,50 euro)

Pane di grani antichi Panificio Marè e coperto (2 euro a persona solo a cena)

♯ Gluten free

Vegan

*Per la vostra salubrità e in accordo con l' haccp alcuni prodotti possono subire l' abbattimento di temperatura (1...14) Per la lista degli allergeni consultare l'ultima pagina del menu





