



Per iniziare...

VELLUTATA € 12
con verdure di stagione servita con crostini integrali * 1

TEMPEH IN SAOR € 12
Tempeh di ceci marinato con salsa teriaky servito in un saor di cipolla, uvetta & pinoli * 1,4

GYOZA € 13
Ravioli giapponesi serviti con salsa agropiccante * 1,2

FUÀ GRÀ € 14
Patè al marsala & scalogno nappato con burro al tartufo e servito con focaccia di farine senza glutine ai funghi porcini * 4

RICOTTA & TOPINAMBUR CONFIT € 13
Ricotta di mandorle con topinambur confit 1,4

I protagonisti

GNOCCHETTI GREEN € 13
Gnocchetti di cavolo nero serviti con mousse di ceci, crema di cipolla & panure * 1

CANEDERLI € 12
alla verza serviti con brodo vegetale profumato con miso, salsa teriaky & alghe * 1,4

NON CHIAMATELO RISOTTO € 13
Perle di radice konjac su crema di anacardi, zafferano e funghi porcini servito con fiocchi di sale maldon affumicato * 4

PORROCAUDA € 13
Porro in 3 cotture e consistenze servito con la nostra interpretazione della bagna cauda * 4

TRA SACRO E PROFANO AL TARTUFO € 20
Cappelletti serviti con burro & tartufo * 1,4

TRA SACRO E PROFANO € 15
Cappelletti serviti con panna di anacardi * 1,4

SFUMATURE DI FUNGO 2.0 € 15
Fungo cardoncello alle erbe aromatiche arrostito servito con panino alla nocciola e crema di carote & limone fermentato * 1,4

Per finire in dolcezza!

LIMONIAMO € 6
Crema al limone con meringa all'italiana bruciata servita nella sua buccia * 3,4

SEMIFREDDO ALLE ARACHIDI € 7
Semifreddo alle arachidi con caramello salato ricoperto al cioccolato * 2,3

TORTA DI MELE € 6
Torta di mele servita con crema alle mandorle * 1,4

BABÀ € 7
con crema chantilly alla vaniglia (l'orgoglio dello Chef!) * 1,4