

MENU

PROPOSTE DEGUSTAZIONE (la scelta del menù si intende per tutto il tavolo)

APPROCCIO 2 portate, 1 dolce, 1 calice di vino a scelta dalla carta	40
A MODO TUO 4 portate a scelta dalla carta	50
TERRA 8 portate pensate dallo Chef	80

ENTRATE 14

CAPRIOLO speziato alle erbe ^[6,7,8]	
PORRO brace, santoreggia, patate ^[7]	
LINGUA DI MAIALE in stile tom-kha-gai ^[7,9]	
SELEZIONE "ONORATO SALUMI" maiale e cinghiale ^[9]	
PROSCIUTTO di maiale stagionato 50 mesi "ONORATO SALUMI"	
EXTRA FAGIOLO RISINA all'uccelletto ^[8,9]	

PRIMI PIATTI 16

CONCHIGLIONI ragù di cinghiale ^[1,7,9,12]	
CHITARRINE garum di coniglio, infuso alle erbe ^[1,3,6,12]	
SPAGHETTONI elicriso, bottarga di cuore di capriolo ^[1,7]	
EXTRA TORTELLO genovese di agnello, parmigiano ^[1,3,7,8,9,12]	

SECONDI PIATTI 22

LATTUGA tuorlo d'uovo, ricotta fermentata ^[6,7,8]	
AGNELLO tarassaco, pecorino ^[7,9,12]	
CAPRIOLO kimchi di rapanello, crescione ^[7,9,12]	
EXTRA MAIALE tamarindo, bieta ^[6,9,12]	

DESSERT 8

Non proprio un TIRAMISÚ! ^[3,7,8]	
CANNELLINI mandorle ^[3,7,8]	
LIMONE malva ^[3,7,8]	
EXTRA MIRTILLO labneh, limone nero fermentato ^[7,8]	

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG. 1169/2011 CE): 1 CEREALI contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; 3 UOVA e prodotti a base di uova; 4 PESCE e prodotti a base di pesce; 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; 6 SOIA e prodotti a base di soia; 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti; 9 SEDANO e prodotti a base di sedano; 10 SENAPE e prodotti a base di senape; 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo e derivati; 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10mg/KG o 10mg/L in termine di anidride solforosa totale; 13 LUPINI e prodotti a base di lupini; 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. Per maggiori informazioni su ogni singola pietanza, chiedere al personale in servizio di sala. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in loco tramite abbattimento rapido della temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. 852/04 CE.