



Il menù

Per iniziare:

Uovo croccante, crema di cavolo, piselli e tartufo.	8,00
Salumi da noi selezionati con giardiniera della masseria.	13,00
Battuto di bufalo, crumbler speziato.	10,00
Il carciofo fondente con fonduta di caciocavallo e guanciaie.	8,00

Primi piatti:

Il raviolo: assoluto di bufalo.	10,00
Spaghettoni monograno, ragù di coniglio con cicorielle e nocciole.	10,00
Carnaroli, crema di broccoli e animelle.	12,00
Cavatello, fagioli di Controne e croccante di maialino e lime.	10,00

Secondi piatti:

Coscia di faraona ripiena...	12,00
Manzo scottato con il suo orto croccante.	15,00
Maialino nero, mela annurca croccante e arrostita.	12,00
Carré di agnello cotto a bassa temperatura con schiacciata di patate e pak choi.	13,00
Selezione di formaggi "forme d'autore".	12,00

Dolci:

Cheesecake di bufala, fragole e mentuccia.	6,00
Cre moso al fondente 70% e nocciola di Giffoni.	6,00

Coperto	2,50
---------	------