

### Uovo

Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe [1,3,7]

*Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread [1,3,7]*

euro 22,00

### Carciofo

Bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero [7]

*Artichoke, bergamot, goat cheese, maple syrup, black garlic [7]*

euro 20,00

### Vignarola

Insalata di verdure primaverili, cipollotto, gelato ai piselli e menta

*Spring vegetable salad, spring onion, pea and mint ice cream*

euro 20,00

### Pizzaiola

straccetti crudi di manzo, passata di fragole, origano, capperi, olive

*Raw strips of beef, strawberry purée, oregano, capers, olives*

euro 22,00

### Trenetta

vongole, pesto di aglio orsino, limone [1,3,4,8]

*Trenette homemade clams, wild garlic and lemon pesto [1,3,4,8]*

euro 28,00

### Piccione

paccheri, prosciutto crudo, salvia, mela verde [1,7]

*Pigeon, paccheri, raw ham, sage, green apple [1,7]*

euro 30,00

### Tagliata

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

rucola e pomodorino del Piennolo

*Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano Reggiano, rocket, Piennolo tomatoes*

euro 32,00

### Calamaro

alla piastra, cavolfiori, salsa agli agrumi, nero di seppia [4,14]

*Grilled squid, cauliflower, citrus sauce, squid ink [4,14]*

euro 30,00

### Mango

sorbetto al mango, cremoso allo yogurt, miele al pino mugo [1,7]

*Mango sorbet, creamy yogurt, mountain pine honey [1,7]*

euro 12,00

### Tiramisù

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè [1,3,7]

*Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee [1,3,7]*

euro 12,00

### Cheesecake

Ricotta, caramello, grano cotto, sorbetto ai frutti di bosco [1,3,7]

*Ricotta, caramel, cooked wheat, wild berries [1,3,7]*

euro 12,00

## MENU RAW

### Uovo

Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe

### Trenetta

Vongole, pesto di aglio orsino, limone

### Tagliata

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse  
rucola e pomodorino del Piennolo

### Tiramisù

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè

euro 60,00

Abbinamento vini euro 35,00

*Wine pairing euro 35,00*

## MENU CARPE DIEM

### Vignarola

Insalata di verdure primaverili, cipollotto, gelato ai piselli e menta

### Carciofo

Bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero

### Cardoncello

zafferano, salsa gremolada

### Scarola

alla brace, uvetta, pinoli

### Cheesecake

Ricotta, caramello, grano cotto, sorbetto ai frutti di bosco

euro 60,00

Abbinamento vini euro 40,00

*Wine pairing euro 40,00*

## MENU LIBERA-MENTE

un percorso di 7 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW

un'unica filosofia, interpretata anche in chiave

interamente vegetale

euro 75,00

Abbinamento vini euro 40,00

*Wine pairing euro 40,00*