



Menù

PRIMAVERA 2025

Antipasti

Cruditè	Prosciutto crudo Sauris Riserva Nonno Bepi con crema di papaya maturata e pane Carasau	11
	Bresaola di tacchino con gelée di salsa gravy e cruditè di sedano rapa	11
Friggitoria	Zucchine e carote in tempura con dressing ai frutti di bosco	8
	Barbabietole dorate con coulis di asparagi	9
Formaggi	Stracciata di Andria con salsa spagnola e cipolla rossa croccante	8
Lavorati	Cream tart salata con baccalà Gaspè San Giovanni, mayo ai capperi e tarallo sbriciolato	10
	Kebab vegetariano con crema di pistacchi e polvere di sesamo	9
	Tortino con cuore di piselli, cicoria di campo e salsa di radica viola	10

Primi piatti

	Risotto dello Chef	16
	Tagliatelle asparagi e limone con mirepoix di feta e alloro croccante	16
	Casarecce porcini e menta con cialda al pecorino e nocciole tostate	16
	Pappardelle con guanciale, pomodoro del Piennolo, terra di cacao e spolvero di cocco	16
	Fini fini di grano duro al ragù bianco, pesto di ortiche, mirtili ed erba cipollina	16
	Tortelloni Drì	16

Secondi piatti

	Costata di scottona ai ferri vivaci con salsa aioli	6/etto
	Tagliata di scottona con crema di melanzane bianche e crispy di pancetta	22
	Tournedos di agnello con salsa yogurt al basilico e bucce di patate croccanti	18
	Giambonetti di pollo all'emiliana con rosti di lenticchie, mayo, lattuga e caffè	16
	Colardella di vitello, con foie gras salsato e cipollotti caramellati al rosmarino	18
	Millefoglie di verdure con pappa al pomodoro e crema di burrata	14

Contorni

Verdura di campo ripassata	6	Zucchine e melanzane grigliate	6
Patate a spicchi arrosto	6	Porcini croccanti con mentuccia e Zibibbo	14

Dolci

Sfere di panna cotta in tre varianti	7
Cheesecake ai frutti di bosco e menta	7
Semifreddo pistacchio e albicocca	7
Tiramisù della tradizione	7
Frolla nera con ricotta candita e marmellata di visciole	8

Bevande

Acqua	2,50
Coca Cola	5,00
Birra in bottiglia cl.33	4,00
Caffè	1,50

pane e servizi 1,50

