

MANCANA

Vegetali coltivati e raccolti da produttori di vicinanza, carni della corte e della selva, pesca dell'adriatico più vicino.

Menu degustazione a scelta tra

LA SELVAGGINA

60

IL PESCE

60

IL VEGGIE/VEGAN

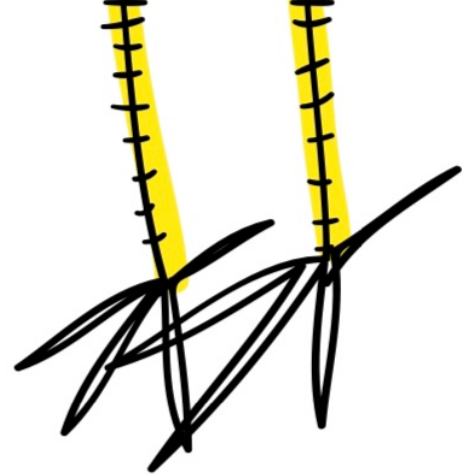
58

I menu comprendono 5 portate, coperto, pane fatto da noi, acqua microfiltrata Aqualize

Scelta tra dolce o formaggi

Per allergeni, intolleranze alimentari, proposte senza glutine chiedere a Nora!

La Selvaggina



BENVENUTØ della chef

Pecora

Doppio macinata, Topinambur,
datteri, teriyaki, santoreggia

15

Risotto

Alle lumache, fondo bruno al vino rosso,
burro chiarificato, polvere di cavolo nero

18

Caccia

Panna cotta di finocchio e miele di castagna, in insalata con
arancia candita e pickled, marmellata arancia e scalogno

23

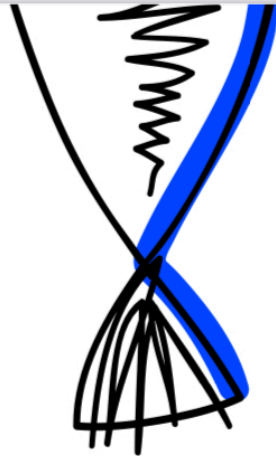
Piccione

Alla bolognese, petto impanato e fritto, 5/4 e purè classico alla
noce moscata, filetto marinato e CBT

26

Il Pesce

BENVENUT@ della chef



Dentice

Marinato/essiccato, crema di bietola e patate, fiori eduli, spinaci freschi

15

“Il Primo”

Baccalà mantecato pasta al nero di seppia, cacciucco pasta al curry, assoluto di spaghetti alle vongole, rapa frita e ostrica CBT

18

Pescato

Del giorno, marinato e cotto al cartoccio, crema di salicornia, alghe, finto caviale

25

Porcino

Pastellato, spadellato, la sua panna e la polvere, mazzancolla alla tequila

22

Il Veggie/Vegan

BENVENUT@ della chef



Carota

Rosolata, la sua salsa, rafano e povere di crackers
15

Gnocchetti

Alle pere sfumate al whisky, mantecati al pecorino e wasabi,
mandorle tostate e finocchietto
17

Rapa Rossa

Cotta nel sale, marinata, amaranto soffiato, crema al formaggio blu
20

Zucca

Zucca CBT, liquirizia, scalogno alta digeribilità, mostarda di zucca
cotta CBT per 30 ore, sciroppo di senape, crumble di semi di
zucca e amaretto, besciamella alla senape
21

Per concludere

Formaggi

Selezione settimanale tra crosta lavata, crosta fiorita, erborinati, di capra, di mucca, di pecora

Selezione intera €10

Singoli €4

Dolci

Club Topperia

Salame di Cioccolato con zabaione al whisky torbato

8

Breakfast at Tiffany

Bavarese al caffè, frutta di stagione e acqua di alloro

7

Te amo, te quiero, Negroni

Babà bagna di gin, crema di bitter e riduzione di vermut

8

Tutti i menu comprendono il coperto € 3 e l'acqua micro filtrata €3

Siamo attente alle intolleranze di tuttΘ

San Pellegrino €4

Panna €4