

# 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**

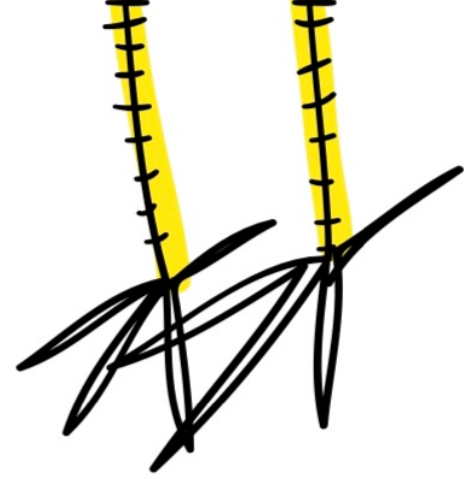
I menu comprendono 5 portate, coperto, pane fatto da noi, acqua microfiltrata Aqualize

Scelta tra dolce o formaggi

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

# La Selvaggina

BENVENUT@ 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

Salsiccia di Cinghiale, 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

BENVENUTØ 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