Antipasti

Zucca, dolce toma di capra, nocciole e songino	**€ 16**
Carpaccio scottato di vitello, verza saltata e latte cagliato alla salvia	**€ 17**
Cappasanta, carote affumicate, semi oleosi e cialda integrale	**€ 18**
Triglia, fregola Araj al curry rosso e sedano croccante	**€ 18**
Crudo di pesce	**€ 18**

Primi Piatti

Perle di ricotta, barbabietola, noci e spinacini	**€ 16**
Strozzapreti, ragoût di coniglio, fondo bruno e salvia croccante	**€ 16**
Passatelli, scorfano e carciofi	**€ 18**
Spaghettone di semola, seppia e bottarga di muggine	**€ 18**
Risotto “Gli Aironi”, ricci di mare, katsuobushi e alga nori	**€ 19**

Secondi

Petto d'anatra, broccoli e crema di sedano-rapa	**€ 24**
Baccalà, cavolo cappuccio, zafferano, tahin e sesamo nero	**€ 24**
San Pietro, cavolfiore, curcuma e mandorle	**€ 24**
Polpo, ribollita e chips di topinambur	**€ 25**

Dessert

Mousse al cioccolato fondente, marron glacé e gianduja	**€ 9**
Millefoglie di pasta brik, crema chantilly e amarene Fabbri	**€ 9**
Percorso del caffè	**€ 9**
Torta di carote all' arancia e namelaka al cioccolato bianco	**€ 9**