

## Antipasti

<b>Zucca, dolce toma di capra, nocciole e songino</b>	<b>€ 16</b>
<b>Uovo “Latarò”, guanciale al sale di Cervia e cialda ai cereali</b>	<b>€ 16</b>
<b>Triglia, pesto mediterraneo, cavolo nero e ricotta di bufala</b>	<b>€ 18</b>
<b>Cappasanta, bok choy e cavolfiore</b>	<b>€ 18</b>
<b>Crudo di pesce</b>	<b>€ 18</b>

## Primi Piatti

Maccheroncini al torchio,  
broccoli e burrata affumicata € 16

Gnocchi al ragoût di coniglio,  
fondo bruno ed olive taggiasche € 16

Perle di ricotta, carciofi, scampi e mandorle € 18

Spaghettone di semola,  
ricci di mare e caviale di aringa € 21

Risotto “Gli Aironi”, erbe balsamiche,  
cozze, vongole e ginepro € 18

## Secondi

Vitello, bietole, salsa alle noci,  
briciole di pane e pecan € 24

Ricciola alla puttanesca e topinambur € 24

Calamaro, insalata riccia,  
salsa al curry e limone nero € 24

Baccalà al somacco,  
schacciata di patate e wasabi € 24

## Dessert

Tenerina al cioccolato, gianduja e pere allo zafferano € 9

Mascarpone, pistacchio, caramello e riso soffiato € 9

Percorso del caffè € 9

Meringato al cocco e frutta di stagione € 9