

Antipasti

Melanzana arrostita, mousse di ricotta,
nocciole e saba € 16

Petto d'anatra affumicato, salsa bernese,
capperi e ravanelli € 17

Baccalà mantecato, pomodorini confit,
sesamo nero e riso croccante € 18

Coda di rospo, panzanella,
cipolla rossa di Tropea e basilico € 18

Crudo di pesce € 18

Primi Piatti

Passatelli, squacquerone,
noci pecan, zucchine e i suoi fiori € 16

Tagliatelle alle ortiche, ragoût di coniglio,
fondo bruno e salvia croccante € 16

Perle di ricotta, scampi, bisque e fave € 18

Strozzapreti, scorfano, stracciatella e
olive taggiasche € 18

Risotto “Gli Aironi”, cappesante,
salicornia e pinoli € 18

Secondi

**Carpaccio scottato di vitello, yogurt,
curry e songino** € 24

**Calamaro all'acqua pazza, patate novelle e
pomodori San Marzano** € 24

**Gamberone, bietole, pistacchi e
cialda allo zafferano** € 24

**Polpo, avocado, chips di topinambur e
mandorle** € 25

Dessert

Mousse al cioccolato fondente e sale di Cervia, caramello ed arachidi	€ 9
Millefoglie di pasta brik, crema chantilly e frutti rossi	€ 9
Percorso del caffè	€ 9
Cheesecake, melone, biscotto e limone nero	€ 9