



V I N O

Provola affumicata, rucola e topinambur <i>Smoked Provola cheese, arugula and Jerusalem artichoke</i>	8
Misticanza, frutta e radici <i>Wild leafs salad, fruit and roots</i>	9
Cipolla dolce e patate <i>Sweet onion and potatoes</i>	9
Trota, tarassaco, prezzemolo e semi <i>Trout, dandelion, parsley and seeds</i>	9
Peperone tonnato <i>Sweet red pepper and tuna sauce</i>	9
Sgombro, radicchio e santoreggia <i>Mackerel, radicchio and savory</i>	9
Tartare di manzo, rafano e pancotto <i>Beef tartare, horseradish and "pancotto" crumble</i>	10
Pastrami sandwich <i>Pastrami sandwich</i>	10
Lingua, salsa verde e giardiniera <i>Veal tongue, green sauce and pickled vegetables</i>	9
●	
Selezione di salumi <i>Cured meat Selection</i>	18
Selezione di formaggi <i>Cheese Selection</i>	18
Selezione di sott'aceti <i>Pickled vegetable Selection</i>	10
Selezione di sott'oli <i>Marinated vegetable Selection</i>	10
●	
Tarte Tatin di pere <i>Pear Tarte Tatin</i>	7
Sbrisolona, cioccolato e caffè <i>Crumble, chocolate and coffee</i>	7
Torta al limone <i>Lemon Tart</i>	7