



## Antipasti

Seppiolina nostrana affogata al vino rosso  
con crostino di polenta di Storo



€ 12,00

Uovo biologico in camicia con i funghi porcini trifolati,  
crema di mozzarella di bufala e insalata aromatica



€ 14,00

Filetto di manzo alle erbe aromatiche in Carpaccio,  
cialde di riso, quartirolo in fonduta e rucola nostrana



€ 15,00

Lo chef consiglia...\*

## Primi piatti

Pappardelle di pasta all'uovo alla Spoletina  
rivisitate in chiave moderna



(San Marzano, tartufo nero, pecorino)

€ 18,00

Riso nero padano affogato con le verdure stagionali,  
mazzancolle arrostite e ristretto di crostacei



€ 17,00

Tortelli del Plin farciti con i broccoletti verdi in  
padella, mozzarella di bufala, pomodorini al forno  
e olio all'acciuga



€ 15,00

Lo chef consiglia...\*

\*Piatto del giorno in base alla spesa quotidiana.

Il prezzo varia in base agli ingredienti



## Secondi piatti

Carré d'agnello arrostito con le nocciole,  
rosmarino e aglio nero

€ 22,00



Filetto di pesce pescato secondo mercato,  
salsa all'ostrica e caviale d'aringa

€ 24,00



Controfiletto di manzo laccato al pepe di Sichuan  
e verdure di stagione in padella

€ 20,00



Lo chef consiglia...\*

## Desserts

Tartelletta di pasta frolla viennese con i fichi  
e la meringa al limone fiammeggiata

€ 7,00



Cannolo alla siciliana tradizionale  
e granita al caffè con la panna

€ 7,00



Pesca gialla biologica caramellata al moscovado,  
gelato al fior di latte, fragola e amaretto

€ 7,00



Lo chef consiglia...\*

Legenda Allergeni:



Glutine



Uova



Lattosio



Pesce



Soia



Sedano