

"piccola carta"

ALMENO 3 PORTATE

cozze, ceci, limone confit

20



il vitello tonnato della tradizione

20



ravioli al tocco

22



risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi (min x2)

20



fassone sulla ghisa, salsa bearnese

30



il nostro gelato alla vaniglia e caramello salato

12

pane e coperto 3

MENU degustazione

per TUTTO il tavolo
obbligatorio dalle 8 persone

benvenuto dello chef



melanzane in aceto e pomodoro arrosto



cozze, ceci, limoni confit



raviolini all'acqua di pomodoro e basilico



risotto al Gavi e parmigiano reggiano 40 mesi



tonno e ciupin



pesca, amaretto, crema

65

**ALLERGIE/INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE
ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE**

pane e coperto incluso