



## ***Antipasti***

*Insalatina di granseola e fiori eduli  
con salsa allo yogurt e zenzero  
€ 20,00*

*Moscardini scottati, schiacciata di  
patate al limone e salsa  
di erbe silvestri  
€ 20,00*

*Ricci, Mazzancolle,  
Ricotta e Limone  
€ 20,00*

*Morchelle, midollo, santoreggia  
e crema di fagioli bianchi  
€ 18,00*

*Lumache rosolate con guanciaie,  
erba cipollina e salsa all'aglio orsino  
€ 18,00*



## ***Primi***

*Risotto ai gamberi rosa del Mediterraneo  
il loro estratto e cocco  
(minimo 2 persone)  
€ 20,00*

*Tortelli al limone con scorfano,  
finocchietto e aglio gentile  
€ 20,00*

*Bavette d'orzo  
con salsa alla mandorla amara  
e tartara di orata al mandarino  
€ 20,00*

*Spaghettoni con estratto  
di melanzane, basilico  
e spuma affumicata (V)  
€ 18,00*

*Gnocchi di patate gratinati  
con lumache e salsa alle erbe silvetri  
€ 18,00*



## **Pesci**

*Orata di mare con crema di  
pisellini e salsa al rafano*  
€ 28,00

*Rombo scottato con crema di  
melanzane ed olio alla menta*  
€ 28,00

## **Carni**

*Roastbeef di scottona con  
salsa all'aceto di fiori di sambuco*  
€ 25,00

*Piccione con salsa alla salvia e  
gel di ciliegie*  
€ 25,00



## **Dolci**

*Budino alla mandorla amara,  
gelato alla salvia selvatica e  
geleè alla grappa nostrana  
€ 10,00*

*Come fosse un Hugo:  
Granita alla menta e lime,  
gelato al sambuco,  
soffice al prosecco  
€ 10,00*

*Meringata alle fragole:  
Meringa croccante,  
crema alla ricotta e vaniglia,  
composta e sorbetto alla fragola  
€ 10,00*

*Sorbetto ai piselli  
e menta selvatica  
€ 8,00*