

Antipasti

Uovo
carciofo, prezzemolo e liquirizia(UL)
10

Tonno di coniglio
miele, polline, tsukemono(SL)
12

Capriolo marinato
lampone, noci e corteccia di quercia(S)
14

Bosco in primavera
caprino, spugnole, asparagi e riso soffiato(L)
10

Prosciutto di maiale 5 anni, prosciutto di
cinghiale e salumi auto prodotti
14
(per due 23)

Primi

Gnocchi di batata
aglio nero, bietola e lumache(GL)
12

Riso
tarassaco, pecorino stagionato e cinghiale
brasato al bourbon(SL)
14

Spaghettoni al BBQ
'nduja, provola e finocchietto(GL)
11

Zuppa di cipolle in vasocottura
mais e zafferano(LG)
11

Rigatoni cotti in estrazione di pecorino
fave e cicoria(GL)
12

Secondi

Pollo alla cacciatora
spinaci e vermouth(SL)
16

Quaglia
patata dolce, gianduja e tartufo nero(SL)
18

Agnello cotto nel fieno
le sue frattaglie, carciofo e aglio dolce(SUL)
18

Maiale in cocotte
fagiolina del Trasimeno, roveja e
germogli(SL)
16

Sottoterra
radici, tuberi, malto e yogurt(LG)
16

Dolci

Dal polline al miele
bavarese al polline, spuma di camomilla e
cialda al miele (LU)
8

Banana split(LFUG)
8

Fragole
piselli, rabarbaro e campari(LUF)
8

Cioccolato
ricotta e tartufo nero(LUF)
8

Menù Degustazione a mano libera

4 portate 40€
5 portate 50€
6 portate 60€

Acqua 2€

Allergeni:

G(glutine) L(lattosio) U(uova)
F(frutta a guscio) S(sedano)