



## AD OCCHI CHIUSI

---

### OCRA

Tamyaki, lattuga liquida, essenza di mare

### VERDE

Cipollotto, trota, cerfoglio

### BIANCO

Capasanta, rapa, pil-pil

### GIALLO

Gnocchetti, zafferano, limone

### MARRONE

Pioppini, grana padano, marsala

### ROSSO

Coniglio, mirtillo, bordolese

### TORTORA

Sesamo, yogurt, acero

---

7 passaggi € 90

Abbinamento al calice € 65

---

### *Best Seller*

RISONI, CAFFÈ E RAGOUT DI ANIMELLE

Ordinalo alla carta € 35

Aggiungilo al tuo menù € 15

Entrambi i menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

Tutti i piatti possono essere serviti anche alla carta,  
min. due portate € 35 cad.

# AD OCCHI CHIUSI

---

## OCRA

Tamyaki, lattuga liquida, essenza di mare

## VERDE

Cipollotto, trota, cerfoglio

## GIALLO

Gnocchetti, zafferano, limone

## ROSSO

Coniglio, mirtillo, bordolese

## TORTORA

Sesamo, yogurt, acero

---

5 passaggi € 75

Abbinamento al calice € 55

Per i più golosi...

VANIGLIA & CIOCCOLATO € 15

FORMAGGI DEL TERRITORIO € 25

---

Acqua Panna & San Pellegrino € 5

Coperto € 5

Quaderno degli ingredienti ai sensi del Reg. UE 1169 | 2011 è  
a disposizione presso la cassa.

Si avvisa la gentile clientela che, lavorando in un'unica cucina, non  
si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni.  
Ai sensi del Reg. UE 1169 | 2011

