
0.1 Pastinaca laccata e fava tonka

Cozze e crema cotta di zucca

Barattiere e mandorla

Seppia e piselli nani di Zollino

spighe di orzo con funghi, menta e spezie

Animella di vitello e toffee di cavolfiore

Uva e violette

Soufflè al cioccolato, gelato all'arancia bruciata

Focaccia dolce, agrumi e zafferano

Biscotto al grano saraceno e cioccolato

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 90

Accompagnamento di 3 vini a Euro 40

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

0.2 Pastinaca laccata e fava tonka

Cozze e crema cotta di zucca

Barattiere e mandorle

Seppia e piselli nani di Zollino

Passatelli, castagne e infuso di patate arrosto

“Scaloppina” di patate e zucca

Lavarello, lenticchie nere e curcuma

Manzo alla brace, nocciola e marasciuolo

Uva e violette

Panna cotta, mela verde e cerfoglio

Focaccia dolce, agrumi e zafferano

Biscotto al grano saraceno e cioccolato

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 110

Accompagnamento di 3 vini a Euro 40

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

Business lunch: 2 piatti a scelta, focaccia, acqua, caffè Euro 40

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di sala.