



ENTREE

GUACAMOLE DI SALMONE 10,00

Tartare di salmone, le sue uova, riso venere, avocado e lime.

GAMBERI AL PANKO 10,00

Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea e salsa agrodolce.

RADICI E CALAMARO 10,00

Calamaro** arrostito, topinambur in tre consistenze e timo.

TONNO BRULÉE 9,50

Tonno** alla fiamma marinato sesamo e lime, pesto di mitmita, germogli.

FAGOTTINI MEDITERRANEI 9,00

Ravioli grigliati ripieni di spinaci, burrata affumicata e semi di zucca, salsa di harissa, soia.

PANE E MELANZANE 9,00

Cannoli di pane con melanzane affumicate al sesamo, gazpacho di pomodori "bio", composta di cipolle.

IL NORCINO 16,00

Prodotti di Norcia: Prosciutto di Norcia IGP, salame al tartufo nero, selezione di pecorini, miele di castagno, senape alla frutta e sfoglie di grano croccanti.

PATATE AL CARTOCCIO

PATATA CACIO E PEPE 7,00

Crema di pecorino e pepe, zucchine croccanti.

PATATA E BACCALÀ 10,00

Baccalà** mantecato, olive taggiasche, scorza di lime.

PATATA E SALMONE 10,00

Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

PATATA AFFUMICATA 8,50

Cremosa Scamorza fumè, broccoletti saltati.

LE PASTE

DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

AMATRICIANA 11,00

Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

GLI EMILIANI 11,00

Tortelli** di mortadella IGP, parmigiano 36 mesi, pistacchi, limone candito e ristretto di balsamico.

GLI INTEGRALI AL CAFFÈ 11,00

Scialatielli** integrali fatti in casa, baccalà sfogliato, pomodori arrostiti, bufala all arancia e sablè al caffè.

INFUSI DELLA SALUTE

SELEZIONE DI INFUSI SERVITI FREDDI PER ACCOMPAGNARE IL PASTO

Per una migliore conservazione negli infusi è presente miele in quantità ridotte.

DULCAMARA 6,00

Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

FRESCO 5,00

Infuso a base di lime, zenzero, cardamomo e menta.

BALANCE TEA 5,00

Tisana ayurveda a base di cannella, finocchio, petali di rosa, cardamomo, liquirizia, coriandolo e zenzero.

VIAGGIANDO

DALLA NOSTRA VOGLIA DI VIAGGIO, ALCUNI PIATTI DAL GUSTO ESOTICO E SPEZIATO.

DULCAMARA 13,00

Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con chips e ketchup home made.

PERRO CALIENTE 12,00

Hot dog artigianale con salsiccia di maiale Duroc, broccoletti, crema di pecorino, pomodori confit e senape dolce.

MOJITO DI POLLO 15,00

Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco, salsa lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

MANZO BERBERÈ 20,00

Fracosta di Angus marinato alle spezie berberè e cotta a bassa temperatura, senape, mais grigliato e patate dolci.

SALMONE E RABBARBARO 16,00

Salmone affumicato a legna, servito con riso venere, basmati, selvaggio e chutney al rabarbaro.

ROSTY DI POLPO 18,00

Polpo* cotto sottovuoto e rosticcato, patate al cardamomo, asparagi e wasabi.

