

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

ai funghi di bosco crema e gelato di Grana Padano

16-

CULATELLO AZIENDALE

servito con la nostra focaccia

18-

VEGETALE BRASATO

laccato al fieno e formaggio erborinato

16-

UOVO MORBIDO E CROCCANTE

spuma di paté al limone e bieta

16-

Primi Piatti

RISOTTO AL CAVOLFIORE

alloro e limone

16-

GNOCCHI

pecora sfilacciata, menta e tartare di agnello

18-

RAVIOLI

zucca, morlacco e burro alle nocciole

16-

PAPPARDELLE ALL'UOVO

ragù d'anatra e grana padano

18-



Secondi Piatti

POLLO DEL NOSTRO CORTILE

in crosta di pane Arrostito, bouquet di erbe aromatiche e patate al forno
(per 2 persone, secondo disponibilità)

58-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito e profumato alla camomilla

27-

GALLETTO

panato e fritto e confettura di pomodoro

25-

ANATRA

petto affumicato, uva e vino rosso

27-

PORRO ALLA WELLINGTON

bieta marinata, funghi e soia

22-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

VERDURE

dell'orto

5-

