

Menu



Per iniziare – Le nostre tapas da condividere

- | | | | |
|---|----|---|---------|
| *-Bacio di dama salato con mousse al foie gras e riduzione di porto | 6€ | -Battuta al coltello, cialda di parmigiano, affumicato al rosmarino | 9€ |
| -Cipolle ripiene di ragu bianco, salsa di mandorle e zafferano | 9€ | - La nostra guancia di vitello tonnata | 8€ |
| -Pop Corn di pollo speziato con maionese al miele e Wasabi | 7€ | *- Crocchetta di baccalà mantecato e maionese al nero di seppia | 2,5€/pz |
| - Bruschetta di acciughe del cantabrico, vermicelli di pomodoro e crema di aglio arrosto 7€ | | | |



L'orto

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| -Kofta di ceci, spinaci, polvere di menta e salsa di yogurt allo scalogno | 8€ | -Plin di brasato, aroma di fieno e colatura di alici | 13€ |
| - Patatas bravas: patate rustiche, spuma di aglio e salsa piccante | 8€ | -Tajarin con ragù di faraona nostrana, fonduta di parmigiano e limone | 12€ |
| *- Uovo a cotto a bassa temperatura, crema di funghi e panna acida | 13€ | -Risotto al blu, pere e noci | 13€ |



Mare

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| -Pescato del giorno con carciofi e olive | 16€ | -Il nostro piccione, mele al sidro e salsa al cioccolato | 17€ |
| *-Polipo, puré di radicchio, amaranto e arancia | 17€ | - Brasato di coda di vitello e polenta ai funghi | 16€ |



Il carboidrato



In Valle

Menu Degustazione

Momenti Gourmet in tapas - Sei portate a scelta dello chef in versione tapas 45€

Una piccola condivisione - Cinque portate a scelta dello chef in versione tapas 35€

Menu



Starters – our tapas

- | | | | |
|--|----|---|---------|
| *-»Bacio di dama» - salted biscuit with foie gras mousse and Port sauce | 6€ | - «Carne Cruda» - Raw meat smoked with parmesan wafer. | 9€ |
| - Stuffed onions with white ragout, almond sauce and saffron | 9€ | - «Vitello Tonnato» - Fried veal cheek with tuna sauce. | 8€ |
| -Spicy chicken nuggets with honey and Wasabi mayonaise | 7€ | *- Creamed codfish croquette with squid ink mayonaise. | 2,5€/pz |
| - «Bruschetta» toasted bread with Cantabric anchovies, tomato and roasted garlic cream | | 7€/pz | |



Vegetable garden

- Kofta chickpeas, spinach, mint powder, shallots yogurt sauce
- «Patatas bravas» - rustic potatoes, garlic foam, spicy sauce
- *- Slow cooked egg, mushrooms cream, sour cream



From the sea

- Fish of the day with artichokes and olives
- *-Octopus with chicory purée



The carbohydrate

- | | |
|---|-----|
| 8€ -»Plin ravioli» – brased beef, hay aroma, anchovies colatura | 13€ |
| 8€ -Tajarin with guinea fowl ragout, parmigiano cream and lemon | 12€ |
| 13€ - Risotto with blue cheese, pears and nuts | 13€ |



In the valley

- | | |
|--|-----|
| 16€ -Our roasted pigeon, apples with cider and chocolate sauce | 17€ |
| 17€ - Braised tail and polenta with mushrooms | 16€ |

Tasting Menu

- Momenti Gourmet in tapas* – Six dishes Chef's choice 45€
- «Una piccola condivisione»* – Five dishes Chef's choice 35€