

Coperto e Pane(fatto in casa) 3.00

Antipasti

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, scampi e gamberi rossi	25.00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20.00
Acciughe Nardin sott'olio del Mar Cantabrico, burrata e pane tostato	16.00
Terrina di Anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi	15.00
Trancio di Baccalà tiepido con ceci, sesamo e alici marinate	15.00
Seppia "sporca" grigliata con spuma di patate affumicate e basilico	15.00
Spuma di Fegatini di Faraona con il nostro pancarré tostato	13.00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche tostato	20.00
6 Lumache alla Borgogna	12.00
Flan di zucca, crema di parmigiano e tartufo nero	12.00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	15.00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) al sugo di seppie al nero	15.00
Gnocchi di patate con ragù bianco di lumache e guanciaie stagionato	13.00
Tortelloni di Zucca al ragù di carne e parmigiano	13.00
Tortelli verdi di faraona con il suo "sugo di cottura" e tartufo nero	13.00
Tagliatelle al sugo di lepre	13.00

Secondi Piatti

Rane fritte	22.00
Lumache trifolate con cavolfiore, salsa di porcini, spugna di spinaci e patate soffiate	18.00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e sedano rapa	20.00
Ricciola alla griglia, salsa di topinambur, cavolo nero, mirtilli rossi al rum e semi di zucca	20.00
Anguilla a tranci cotta al forno, insalata e radicchio al limone	22.00
Anatra di valle arrosto con patate al rosmarino	20.00
Brasato di guancia di manzo, verza e patate mantecate	18.00
Salama da sugo al cucchiaino con puré di patate	16.00
Trippa alla Parmigiana	16.00
I Pecorini di Cau & Spada (<i>Sassocorvaro- Montefeltro</i>) con confetture	14.00

Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO..!!

Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi

.....

*Trancio di Baccalà tiepido con ceci, **sesamo** e alici marinate*

.....

Fritto di calamari, seppie, gamberi e sadano rapa

.....

Tagliatelle al sugo di lepre

.....

Brasato di guancia di manzo, verza e patate mantecate

.....

Crema morbida al caffè, crumble di cioccolato e nocciole e mandorle caramellate

.....

50.00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

Un peccato di gola....

Mascarpone con biscotto alle mandorle e caffè,
cialde alle fave di cacao e salsa al caramello e caffè

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico

Mousse di cioccolato bianco, composta di ananas,
salsa di lamponi e spugna di amarene

LA Zuppa inglese

8.00

.....

Crema morbida al caffè, crumble al cioccolato e nocciole, mandorle
caramellate

6.00

.....sottozero...

Gelato alla Crema

Gelato alla Zucca

Sorbetto di More di rovo

Sorbetto di Uva Fragola

4.00