



## MENÙ

Tortino di verdure dell'orto, con fonduta di erborinato Az. Agr. Ammano	10€
Baccalà mantecato e broccoletti ripassati	14€
Crostini burro dolce della Loira Charentes-Poitou AOP e alici del Cantabrico "Codesa - Serie Limitada"	14€
Salmone affumicato "UpStream", arance e misticanza di campo	16€
Tartare di manzo	16€
Lasagnotti di grano saraceno, broccoletti e fonduta di erborinato	12€
Ravioli ripieni di baccalà con crema di zucca	15€
Tonnarello cacio, pepe e pere	12€
Ravioli ripieni di porchetta del Norcino Bernabei	12€
Baccalà, zucca e broccoli e cavolo verza croccante	18€
Tonno del Chianti con misticanza di campo	18€
Le polpette al sugo	14€
Rollè di pollo San Bartolomeo alle erbe aromatiche e rigatino dolce	16€
Il tiramisù con amaretto	7€
Pane, ricotta e cioccolato	7€
Il maritozzo con ricotta e distillate di rapa rossa	7€
Pasticceria secca	6€