

## SGAGNINI

<b>Tris</b>	42
Scelta di tre portate della carta in versione sgagnino	
<b>Poker</b>	56
Scelta di quattro portate della carta in versione sgagnino	

## ANTIPASTI

Insalata di nervetti, mango, verdure in agro, maionese al prezzemolo e fagioli spagna	14
Polpo, crema di ceci e cime di rapa	14
Crocchette di latte, semola, nocciole e crescenza con crema al limone e rucola	13
Tartare di vitello, gambero rosso, salsa al cocco, fichi e cioccolato	18

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare il personale di servizio

## PRIMI

Risotto alle castagne e rosmarino, animelle al marsala e polvere di lamponi	17
Agnolotti di grano saraceno, verza e bitto con aglio dolce e crema di patate e porri	16
Gnocchi di melanzane e menta, coulis di pomodorini gialli, colatura di alicí e cozze	16
Spaghetti con spuma di guanciaie e pecorino, tuorlo d'uovo marinato e pepe di Lampong	16

## SECONDI PIATTI

Tatakí di tonno, spaghetti di riso alle verdure e salsa ponzu	23
Trippa di vitello, gamberi in tempura e riduzione di porto e cipolla rossa	21
Pancia di maialino da latte marinata e cotta a bassa temperatura, coulis di amarene e belga brasata	20
Coscía d'anatra confit, vellutata di sedano rapa, chips di topinambur e salsa ai mirtilli	23
Polenta croccante, funghi porcini, cavolo nero ripassato e fontina d'alpeggio	17
Acqua naturale e gasata Lurisia	3
Caffè	2
Coperto	3

