










Antipasti

-  **Gazpacho di pomodoro** e fragole con dadolata di verdure fresche 12
-  **Roll di avocado con** polpo marinato al ceviche, salsa d'arancia in due consistenze 15
-  **Cubetti di quinoa** con piselli e menta, fonduta di pecorino sardo e crema di mango 13
-  **Carpaccio di manzo** con parmigiano, rucola, caviale di aceto balsamico 14
- Tartare di calamari** al leche di tigre con panuria di capperi e prezzemolo 16

Primi

- Tagliolino di pasta fresca,** burro nocciola, gamberi rossi di sicilia, polvere di lime nero 18
- Tortelli** ripieni di maialino in salsa di pomodoro stile thai e funghi shiitake 15
-  **Risotto** carnaroli bio al kefir fatto in casa e purea di limoni 14
-  **Gnocchi al basilico** pinoli, olive nere, mousse di ricotta, pomodoro fermentato 14

Secondi

-  **Seitan** fatto in casa, alga nori, vino bianco e crudità di verdure 19
-  **Quaglia** in salsa orientale con bietole al vapore, arancia e anacardi 22
- Tagliata di manzo** cotto a bassa temperatura, tartare di melanzane, salsa al tamarindo e chianti 26
-  **Ricciola** semiscottata, ciliegie salate e latte di cocco con olio al cipollotto 26

Coperto 3/pax

 Vegetariano

 Vegano

 Gluten free

