

## Febbraio 2021

Calamaro ripieno, puntarelle e acciughe 4 14	16,00
Sformato di topinambur con fonduta leggera e granella di nocciole 7,3,8	16,00
Gamberi in cevice, finocchio e arancia tarocco 2,9	18,00
Tartare di tonno rosso, frutto della passione e pinoli 4, 8, *	20,00
Agnolotti alla piemontese 1,7	18,00
Cappelletti in brodo 1,3,7,9,12	16,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini 1,3,4	16,00
Risotto ai carciofi e Parmigiano Reggiano 7,9,12	18,00
Pappardelle rana pescatrice pomodoro giallo, radicchio tardivo 1,3,4	18,00
Ganassino di vitello allo Josephine rouge Marco de Bartoli e carote nere 7,9,12	25,00
Tartare di Manzo al timo	22,00
Filetto di Manzo al Morellino di Scansano BIO e broccolo romanesco 7,9,12	28,00
Faraona farcia di pomodori secchi, porri e scarola con indivia stufata 7,9	23,00
Baccala con polenta di mais bianco e carciofi stufati 4	24,00
Tarte tatin di mele con crema inglese ai fiori di sambuco 1,3,7	8,00
Il Bonet piemontese 8,7	8,00
Mousse al cioccolato al latte, more, crumble di nocciole 1,3,8, 6,7	10,00
Il sorbetto	8,00
Dolce di San Valentino per due	15,00



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs\* *Ingrediente abbattuto/frozen*

