

M E

E PRIMAVERA SIA, NELL'ORTO E NEL PIATTO

N U

La natura si risveglia e diviene protagonista di ogni ricetta

Chef Emanuele Rengo

FUSION PER INIZIARE

Involtini primavera con Salsa Agrodolce

~~~~~

**Spiedino di Tempeh di Piselli in crosta di Sesamo,  
Cipolla rossa e Carote fermentate**

**UN PRIMO PER CONTINUARE**

**Crespelle di Lenticchie rosse, ricotta di Mandorle  
al Limone, Carciofi e Mentuccia romana**

**UN SECONDO NON PUÒ MANCARE**

**Parmigiana di Coste di Bieta**

**E PER FINIRE IN GOLOSITA**

**Maritozzo con Panna di Riso, Fragole e Menta**

**MENÙ DEGUSTAZIONE 50€**  
con calice di bollicina

**COPERTO CON DEGUSTAZIONE LIEVITATI ARTIGIANALI CON OLIO**

**EVO "SIRO" DOPO UMBRIA FRANTOIO CECCI 3€**