

M E SELVATICHE N U

Le spontanee delle nostre campagne, i sapori della nostra terra

Chef Emanuele Rengo

ANTIPASTI "AMARI"

Asparagi in carpaccio con caviale di Fragole,
Noci e crackers di Semi di Lino

~~~~~

Erbazzone di erbe amare con spuma di Zafferano

## PRIMO "PUNGENTE"

Gnocchi all'Ortica, Pomodorini confit, Lime,  
Taralli all'Olio Evo e Mandorle

## SECONDO "GIUDAICO"

Carciofo alla Giudia con Parmantier  
al Finocchietto selvatico

## DOLCE "FIORITO"

Clafoutis di Mirtilli con chantilly  
alla Fava Tonka e Fiori eduli

MENÙ DEGUSTAZIONE 50€  
con calice di bollicina

COPERTO CON DEGUSTAZIONE LIEVITATI ARTIGIANALI CON OLIO  
EVO "SIRO" DOPO UMBRIA FRANTOIO CECCI 3€