

## antipasti

Lumache*, carciofi e teriyaki	€ 24
Cipolla di Montoro cotta al sale, formaggio di malga e patate	€ 24
Asparagi alla Bismarck, pancetta e crescione	€ 26
Morbido di seppia e intingolo Mediterraneo	€ 26

## primi

Tortelli con ricotta, carciofi e Bagoss	€ 26
Pappardelle al ragù di lepre* in salsa dolce forte	€ 26
Risotto agli scampi*, capperi e berberè	€ 28
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro di acciughe	€ 26
Spaghetto alla milanese "omaggio a Gualtiero Marchesi"	€ 24

## pesce

Astice blu* alla griglia, bietola ripassata e quinoa	€ 45
Coda di rospo* alla mugnaia, asparagi e bergamotto	€ 38
"Bertagni" con finocchi cotti e crudi, salsa olandese al rafano	€ 34

## carni

Punta di petto di fassona "alla Pizzaiola"	€ 36
Cosciotto di agnello alla brace e patate alla senape (min. due persone)	€ 68
Pancetta di maialino nero arrostita e scalogni al Marsala	€ 34
Piccione cotto sulla cenere, rabarbaro e pepe timut	€ 38



## menu 21 giorni

*Creiamo esperienze ogni 21 giorni, ispirate alla cucina italiana in costante evoluzione, utilizzando prodotti di stagione*

Morbido di seppia e intingolo mediterraneo  
Cappelletti al grano arso, coniglio e burro d'acciughe  
Bertagni con finocchi cotti e crudi, salsa olandese al rafano  
Soufflè alla nocciola, gelato al caramello salato  
€ 80

Asparagi alla Bismarck, pancetta e crescione  
Tortelli con ricotta, carciofi e Bagoss  
Risotto agli scampi\*, capperi e berberè  
Coda di rospo\* alla mugnaia, asparagi e bergamotto  
Punta di petto di fassona " alla Pizzaiola "  
Tiramisù croccante  
€ 120

*il Menù Degustazione viene servito per tutti gli Ospiti del tavolo  
il nostro Pane è preparato in casa ogni giorno  
l'Olio a tavola de "L'Uliveta di Mariella" proviene dall'uliveto toscano di famiglia*

*Chef di Cucina Fabio Abbattista*

\* prodotti abbattuti dopo la preparazione in modo da mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi