





Antipasti

- | | | |
|--|---|----------------------|
| | Burrida di seppie nostrali,
aglio dolce e croccantino di semi
Burrida of local cuttlefish, sweet garlic and seed crunch | 18,00 € |
| | Petto e coscia di quaglia
gateau di patate e funghi
Quail breast and leg,
potato and mushroom gâteau | 18,00 € |
|  | Asparago in tre consistenze, uovo poché
Asparagus,, three ways, poached egg | 17,00 € |
| | Selezione stagionale di antipasti,
pensata per la condivisione
A seasonal selection of antipasti, designed to be shared | 20,00 €
(Min x 2) |

Primi

- | | | |
|--|---|---------|
| | Linguine, Ostriche di La Spezia,
burro affumicato e prezzemolo
Linguine, La Spezia oysters, smoked butter, parsley | 22,00 € |
| | Gnocco di polenta, stracotto di pecora,
Alloro di “Stella di Lemmen”
Polenta dumpling, braised mutton, bay leaf by “Stella di Lemmen” | 22,00 € |
|  | Tortello di patate, emulsione al basilico,
Pinolo bruciato e Parmigiano 80 mesi
Potato Raviolo, basil emulsion,
burnt pine nuts and 80-month aged Parmesan | 22,00 € |

Secondi

- Pescato, cicoria, bagna cauda** 27,00 €
Fish steak, chicory, bagna cauda
-  **Brasato di “Cabannina” al vino rosso
su letto di verdure invernali** 27,00 €
Braised “Cabannina” beef on a bed of winter vegetables
-  **Rösti di patate,
fondo bruno vegetale ed erbe spontanee** 23,00 €
Potato Rösti, vegetable demi-glace and wild herbs

Dessert

- Gelato agli arachidi,
Yogurt e cacao** 10,00 €
Peanut ice cream, yogurt, cocoa
- Torta della nonna al cioccolato e nocciole,
Namelaka al gianduja** 10,00 €
Grandma’s chocolate and hazelnut tart, Gianduja namelaka
- Semifreddo alle erbe aromatiche,
aceto di fragole e fragole candite** 10,00 €
Herb semifreddo, strawberry vinegar and candied strawberries