



V I T E

TAVOLA & DISPENSA

Menù

ANTIPASTI

INSALATINA DI SEPIE, PERE, BEURRE BLANC E OLIO AL ROSMARINO	15
VITELLO, SPUMA TONNATA, CIPOLLA IN OSMOSI E FONDO BRUNO	14
SPINACINO ALLA BRACE, PINOLI E UVETTA	12
INSALATA DI BARBABIETOLA, SCAMORZA AFFUMICATA E SEMI DI ZUCCA	12
UOVO MORBIDO, SPUMA DI PATATE E TARTUFO BIANCO	25

PRIMI

SPAGHETTO CACIO, PEPE E CAFFÈ	14
TAGLIOLINO ALL'AGLIO ORSINO, VONGOLE E IMPEPATA DI COZZE	17
RAVIOLO RIPIENO DI OSSOBUCO, ZAFFERANO E SALSA AL PARMIGIANO	16
FUSILLO, FUNGHI E FARAONA	15
TAGLIOLINO E TARTUFO BIANCO	30

SECONDI

FILETTO DI MANZO, AGLIO NERO, Salsa ALLE NOCI	25
PICCIONE, CAVOLO NERO E CREMA DI POLENTA	23
OMBRINA, Salsa ALL'ARANCIA E INSALATA DI FINOCCHI	18
PESCATO DEL GIORNO, Salsa ALLA MUGNAIA E CIME DI RAPA	20

DOLCI

PERA AL VINO, GELATO DI RICOTTA E FAVA TONCA	8
CROSTATINA ALLA CREMA, GELATO AL MIRTILLO E PINOLI	8
CIOCCOLATO E CAFFÈ	8
PARIS BREAST, LAMPONE E PISTACCHIO	8
PANETTONE E GELATO	10

