

CARTA PRIMAVERA

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO €40

Il benvenuto dalla cucina

Uovo, cavolo rapà^{BVR}, ginepro e cipolla rossa

Risotto asparagi, nocciole e limone

Carciofo fondente, salsa bernese, mandarino, tartufo nero

Zuppa di fragole^{BVR}, mandorla e basilico

MENU DEGUSTAZIONE TERRA €45

Il benvenuto dalla cucina

Selezione di salumi del territorio, pan brioche alle sponsali

Orecchiette al ragù bianco di agnello, canestrato, limone^{BVR} e rosmarino

Pancia di maiale, patate e riduzione all'Aglianico

Tartelletta al limone^{BVR}, meringa all'italiana

MENU DEGUSTAZIONE MARE €50

Il benvenuto dalla cucina

Polpo alla brace, il suo fondo, fave bianche, peperone crusco e finocchietto

Pasta mista alle lenticchie, cozze e polvere di alloro

Pescato del giorno, il suo ristretto^{BVR}, nero di seppia e puntarelle

Zuppa di fragole^{BVR}, mandorla, sorbetto

I menu degustazione s'intendono per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

Uovo, cavolo rapà^{BVR}, ginepro e cipolla rossa € 10

Selezione di salumi del territorio, pan brioche alle sponsali € 13

Polpo alla brace, il suo fondo, fave^{BVR} bianche, peperone crusco e finocchietto € 14

PRIMI

Spaghetti, bietole, aglio dolce e mollica € 10

Risotto asparagi, nocciole e limone^{BVR} € 12

Pasta mista alle lenticchie, cozze e polvere di alloro € 14

Orecchiette al ragù bianco di agnello, canestrato, limone^{BVR} e rosmarino € 14

SECONDI

Carciofo fondente, salsa bernese, mandarino, tartufo nero € 12

Pancia di maiale, patate e riduzione all'Aglianico € 14

Pescato del giorno, il suo ristretto, nero di seppia e puntarelle € 16

DESSERT

Frutta fresca di stagione € 6

Zuppa di fragole, mandorla, sorbetto € 8

Tartelletta al limone^{BVR}, meringa all'italiana € 8

Selezione di formaggi, freschi e stagionati con confetture del Borgo € 13

(BVR) prodotti biologici della nostra azienda agricola.

Coperto € 3 (incluso nei menu degustazione)

