



I Dolci

	€
Sorbetto limone e zeste	5
Gelato alla nocciola e mou salato	5
Zuppa inglese	6,5
Cheesecake ai frutti rossi	6,5
Crostatina frolla al cacao amaro e confettura di Albicocca	6,5
Frollini e cantucci	6
Mascarpone e amaretti	6

Menu Degustazione

ANTIPASTI IN TRE ASSAGGI

Pecorini della Valconca

Confettura sedano caramellato , mela e rosa

Soufflé alle rosole , topinambur e semi di papavero

Norcineria e giardiniera di casa

PRIMI

DUE A SCELTA MINIMO DUE PERSONE

Lasagnette ai carciofi

Stringhetti ai grani antichi asparagi, piselli e stridoli

Tagliatella al ragù battuto al coltello

SECONDI

DUE A SCELTA MINIMO DUE PERSONE

Serviti con patate di Montescudo e verdure di stagione

Arrostino di Maiale alle pere e ribes rossi

Coniglio al tegame alle officinali

Tagliate alla moda dei Muretti

Manzo Sale di Cervia e rosmarino, petto di galletto alla maggiorana

Menù degustazione euro 32

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada di grano Palesio