Antipasti

L'asparago bianco e l'asparago verde, robiola di Roccaverano e Gomasio (2,11)	euro 17,-
Lollipop di quaglia, ovetto, misticanza e Garum di pollo (1,12)	euro 18,-
Acciughe "Don Tonino", burro di Zangola, pan di Senna, senape di campo e aglio Orsino (1,2,8)	euro 18,-
Scarpette alla plancha, crema di piselli, rabarbaro e basilico fritto (6,8)	euro 18,-
Crudo di gambero rosso, mousse di bufala e tarallo sbriciolato alle erbe (1,2,4,8)	euro 22,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 18,-
Testaroli della Lunigiana con asparagi, formagella di malga e crema di basilico (1,2)	euro 18,-
Pappardelle con ragù di cortile a fondo bianco (1,2,7)	euro 18,-
Gnocchi di ortica e ricotta con bisque di gambero rosso (1,2,4,7,8)	euro 20,-
Risina di Spello con calamari, Mugnoli, salvia e mandorle (6,7,8)	euro 20,-

MICHELIN
2025

Secondi piatti

Suprema di faraona dorata in Pan-Panko, spinacino saltato e fontina (1,2)	euro 24,-
Ganascino di vitello brasato con purea di piselli e finocchio selvatico	euro 24,-
Polpo verace con topinambur, friggitelli e capperi di Pantelleria (6,7,8)	euro 24,-
Pescato del giorno (secondo disponibilità) (3,4,6,7,8,13)	euro 25,-
Selezione di formaggi (2)	euro 18,-

Dessert

Gelato al fior di latte con croccante di mandorle e miele di castagno di Borgotaro (2,5)	euro 9,-
Namelaka di cioccolato bianco alla mandorla, mango e cioccolato fondente (1,2,5)	euro 9,-
Tutto sulla fragola	euro 9,-
Tropical cheesecake	euro 9,-
Un Tiramisù diverso (1,2,12)	euro 9,-

Tabella degli allergeni