Antipasti

Bocconcino di bufala, frittelle di pomodoro e zucchine marinate (1,2)	euro 17,-
Chorizo di Patanegra, peperone del Piquillo, caprino e basilico (2)	euro 18,-
Tortina di alici di Lampara, melanzana e pecorino (1,2,8)	euro 18,-
Insalatina di baccalà, fagiolo bianco di Spello e Magna Bufet (7,8)	euro 18,-
Prosciutto di ricciola al coltello, con Torzella di campo e BBQ al dattero (8,13)	euro 20,-

Primi piatti

Tortelli dolci Cremaschi pizzicati a mano (1,2,5,12)	euro 18,-
Tagliolino di pasta fresca con pomodoro San Marzano e carrettiera di Vacche Brune (1,2,12)	euro 18,-
Salmorejo tiepido con crudo di scampi e feta in Barrique (1,2,4)	euro 20,-
Testaroli di grani Toscani con pesto di basilico e mandorle (1,2,5)	euro 18,-
Orzotto mantecato con crema di nero di Voghiera, zucchine e calamari scottati (1,6,8)	euro 18,-

MICHELIN
2025

Secondi piatti

Suprema di faraona con funghi Porcini e tartufo nero estivo	euro 24,-
Costoletta di cervo alle erbe di montagna con ribes rosso	euro 26,-
Carpaccio di tonno rosso AKAMI, mayo al Tosazu ed erbette di campo (12,13)	euro 30,-
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,-
Sorbetto al pompelmo e gin con frutta fresca e crispy	euro 9,-
Budino alla liquirizia “Amarelli” con salsa di lime e menta	euro 9,-
Pesche al vino rosso, amaretto e cacao (1,5)	euro 9,-
Millefoglie ai 3 cioccolati “Lampone, Equatoriale, Caraibe” (1,2,12)	euro 9,-

Tabella degli allergeni