MENU

DEGUSTAZIONE TERRA

Bocconcini di cinghiale al ginepro con polenta morbida e Carignano 18

Wild boar morsels with juniper, soft polenta and Carignano wine

Gnocchi di patate con asparagi selvatici, guanciale e pecorino canestrato 22

Potato gnocchi with wild asparagus, bacon, and pecorino canestrato cheese

Costoletta d'agnello con erbetta di campo, nocciole e scalogni glassati al porto 29

Lamb chop with wild herbs, hazelnuts and port-glazed shallots

Tortino al cioccolato, con coulis di lamponi 11

Chocolate cake with raspberry coulis

Menu Completo € 55 (bevande escluse)

Glutine *Gluten* · **Molluschi** *Molluscs* · **Solfiti** *Sulphites* · **Latticini** *Milk* · **Frutta con guscio** *Nuts* · **Sedano** *Celery* · **Crostacei** *Crustaceans* · **Pesce** *Fish* · **Uova** *Egg*

MENU

DEGUSTAZIONE MARE

Insalatina di gamberi e carciofi con pinoli, agrumi e finocchietto selvatico 20

Shrimp and artichoke salad with pine nuts, citrus fruits, and wild fennel

Maccarrones de punzu con bocconcini d'ombrina pomodorini e zafferano 24

Sardinian pasta, withsea bass morsels, cherry tomatoes and saffron

Riccioli di calamaro scottati con broccoli acciughe e limone 28

Seared squid curls with broccoli, anchovies and lemon

Tortino al cioccolato, con coulis di lamponi 11

Chocolate cake with raspberry coulis

Menu completo € 55 (bevande escluse)

Glutine *Gluten* · **Molluschi** *Molluscs* · **Solfiti** *Sulphites* · **Latticini** *Milk* · **Frutta con guscio** *Nuts* · **Sedano** *Celery* · **Crostacei** *Crustaceans* · **Pesce** *Fish* · **Uova** *Egg*