

# MENU

## Selezioni

Tre formaggi selezione Filrouge: 12 €  
Sola di pecora (Valle di Gesso), Stracchino (Valli Orobiche)  
Fourme d'Ambert (Blu di latte crudo vaccino, Auvergne)

Acciughe del Cantabrico e burro\* Bordier 6 €

Ostrica di Navarre (Gouville sur Mer, Normandia) 2.5 €

Shropshire (Regno Unito) 12 €

Mortadella bio "Sette Chiese" e grissini al burro 12 €

## Sciocchezze

Piadina araba con prugne secche, feta, menta, miele e noci 5 €

Paninetto con stinco\*, insalata di carote, sedano e cedro 5 €

Panizza e salsa verde 5 €

## Piatti

Insalata di verza rossa, carote, rape, vinaigrette alla mela  
cotogna e semi di zucca 8 €

Fave e cicoria 8 €

Finocchio alla brace, salsa ai semi di girasole, barbabietola 10 €

Cruda di Fassona\*, mayo alla cipollina, topinanbour  
e porro bruciato 12 €

Vitello\* Tonnato 10 €

Plin\* di suino nero, panna, piselli e menta 15 €

Risotto alla Bergese con fondo\* vegetale e agretti 15 €

Guancia\* di maiale, patata dolce e cipollotto 12 €

## Dessert

Mousse\* al cioccolato amaro "Disidente" e salsa all'arancia\* 7 €

Crumble di mandorle, mele e crema inglese 7 €

*\*prodotto abbattuto dopo essere stato preparato per la corretta conservazione dello stesso.*

*\*\*prodotto congelato all'origine. Carta degli allergeni disponibile su richiesta.*

*Acqua microfiltrata 0,5L 1.5€. Caffè "Santaromero" 2€ Prezzo del servizio incluso*