



## menù di Enrico Capparelli

# antipasti

Fungo cardoncello, crema di patate ratte e cialdina al prezzemolo	€ 12
“Occhio di bue”: tuorlo croccante, spuma al parmigiano, burro nocciola e sale affumicato	€ 10
Battuta di manzo nel suo osso, barbabietole candy e maionese allo zafferano	€ 14
Tagliatella di seppia, crema di pane e insalatina di arance e finocchi	€ 15

# primi

Linguina “pastificio Mancini”, ricci, acetosella e cenere di oliva	€ 20
Risotto, ricotta “scante”, pere e croccante alla salvia	€ 14 p.p.*
Plin fatti in caa ripieni di capretto, burro e grana, cacao e peperoncino	€ 14
Tagliolino, crema di zucca arrosto e non, semi misti tostati e maggiorana	€ 12

# secondi

Asado di manzo cotto a bassa temperatura, chimichurri soffice alla carota viola, paprika e chips d'aglio	€ 24
Polenta frita, ragù di funghi, zola e timo	€ 16
Filetto di tonno alla milanese, cime di rapa, miele alla senape e uvetta sultanina	€ 28
Zucca, stracciatella e nocciole	€ 14

# contorni

friarielli ripassati	€ 6,5
funghi trifolati	€ 6
patate al pecorino	€ 6
chips fritte	€ 6

\* minimo per 2 persone

# dolci

selezione di dolci fatti in casa	4/6 €
----------------------------------	-------