

Antipasti

Scrigno di pane tostato ripieno di rape di Minervino e funghi cardoncelli murgiani	10
Lingua di suocera con scarola, pomodorini confit e olive taggiasche	12
Doppio tacos ripieno di melanzana, macinato vegetale, chicche di patata, crema al pistacchio e tartufo	16
Rosa di patate al forno con panna al tartufo	14
Zuccotto di zucca ripieno di olive taggiasche e spinaci servito con fonduta al basilico	10

Primi Piatti (fatti con pasta di Gragnano)

Linguina al pesto di pistacchio con olio evo non filtrato e basilico	14
Orecchiette napoletane alle rape su vellutata di ceci neri	14
Pappardelle con pesto di cavolo nero, ricotta di mandorle e peperone crusco	16
Gnocchi di broccoli con salsiccia e funghi porcini su vellutata al camembert	18
Ziti al ragù alla bolognese	14

Secondi Piatti

Polpette svedesi con cuore di anacardi su un letto di purea di patate con confettura ai ribes e menta	14
Parmigiana di melanzane con crema di anacardi e parmigiano veg	10
Frittelle di lampascioni con maionese alle rape	10
Falafel serviti su hummus e babaganoush	10
Aggiunta tartufo nero	4

In caso di allergie siete pregati di informare immediatamente lo staff.

Menù Degustazione (Menù disponibile solo per tutti i commensali presenti al tavolo) 40 a persona (min 2 persone)

Antipasti

Zuccotto di zucca ripieno di olive taggiasche e spinaci servito con fonduta al basilico
Doppio tacos ripieno di melanzana, macinato vegetale, chicche di patata, crema al pistacchio e tartufo
Rosa di patate al forno con panna al tartufo

Primi

Linguina al pesto di pistacchio con olio evo non filtrato e basilico
Orecchiette napoletane alle rape su vellutata di ceci neri

Secondo

Falafel serviti su hummus e babaganoush

Acqua e coperto inclusi

Dessert

Dessert del giorno <small>(chiedere allo staff)</small>	6
---	---

Bevande

Acqua 75cl	2
Coca Cola biologica 33cl	2,50
Fanta biologica 33cl	2,50
Caffè	1
Amari	3
Distillati	4

Coperto	3
---------	---