

## **Menù degustazione**

Sei portate a discrezione dello chef Giorgio Clementi, secondo criteri di stagionalità, freschezza, rispetto per le materie prime ma, soprattutto, quel pizzico di follia che tanto ci fa amare questo lavoro.

€ 45

Cinque calici in abbinamento € 20

## **Menù Vegetariano**

Carciofi, formaggio di fossa, bergamotto e liquirizia  
Passatina di fagioli, castagne arrosto e cavolo cappuccio marinato  
Brodetto di cavoli  
Dessert

€ 35

Tre calici di vini biologici in abbinamento € 15