

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, liquirizia e polline

Passatina di fagioli, castagne arrosto, cavolo cappuccio marinato e pecorino

Brodetto di cavoli

Dessert € 35

Tre calici di vini biologici in abbinamento € 15