

Per tovagliato...stoviglie...pane...per il lavoro di chi vi sta davanti e...non solo
chiediamo E. 4,00

"Lab...psichiatri food "(cucina)..propone

Gli Antipasti ...di terra...di acquafreddi ...caldi e tiepidi

Sformatino di melanzane su fondente di pomodoro e origano (latticini, uova) 10,00

Il misto di salumi ...accompagnati da focaccia tiepida e burro d'alpeggio
(si può chiedere senza glutine, latticini) 16,00

La Battuta al coltello di manzetta Piemontese del Cazzamali..
...al timo e rosmarinocon crudità di verdure..... 14,00

Tonno di coniglio, olive taggiasche..indivia...olio EVO 12,00

Cannoli di pasta brick...Gamberi e Scampi..bisque di gamberi e cozze
(glutine) 14,00

Carpaccio di scampi di Porto S. Spirito...melograno..finocchi e agrumi 14,00

Seppioline spadellate ...su letto di radicchio rosso e Parmigiano
(si può chiedere senza latticini) 13,00

Dalla terra e dall'acqua ...le Paste fatte da noi e da altri..

Agnolotti di spalla cotta su zabaione di parmigiano reggiano e noce moscata 14,00
(glutine, latticini, uova)

Mezzemaniche al ragù di angus e culaccia su salsa bianca 14,00
(glutine, latticini)

Ravioli di bietole rosse su vellutata di spinaci e Comtè 13,00
(glutine, uova, latticini)

Crespelle di ortica su crema di parmigiano reggiano e fonduta di erbe 12,00
(glutine, uova, latticini)

Risotto al ragù piccante, ma non troppo, di chiocchie 14,00
(aglio, peperoncino, pomodoro)

Tortelli di pesce...fagiolini..gamberi e..vongole 14,00
(glutine, uova)

La Calamarata di mare..calamari, vongole..zucchine e pomodori in confit 13,00
(glutine)