



## *Menu*

### *Per condividere*

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua	€ 12
Bustrengo all'alloro con spalla cotta affumicata di Zavoli e rafano	€ 13
Porro fondente, noci, capperi e foglie aromatiche alla saba	€ 12
Polenta al testo con sugo di vongole alla marinara	€ 12
Patate schiacciate, squascquerone affumicato, limone e cipollina	€ 11
Lingua arrostita con cavolo cappuccio in salsa tartara	€ 12
Selezione di formaggi del Montefeltro	€ 15

### *Per proseguire*

Pappardella al ragù di cortile	€ 14
Tortelli alla zucca e amaretti, burro nocciola e salvia	€ 14
Pasta mista mantecata, seppia e fagioli	€ 15
Radicchio glassato all'arancia, olive, finocchietto e mandorle	€ 16
Costina di mora glassata	€ 18
Guancia di vitello brasata, crema sedano rapa e gremolada	€ 18

### *Per finire*

Crema bruciata, amarene di Cantiano e fiordilatte	€ 7
Bonet al cacao con pere cotte al vino	€ 7
Castagnaccio Montblanc	€ 7
Ciambella alla ricotta e crema al limone	€ 7

Pane naturale, coperto e servizio	€ 2
-----------------------------------	-----