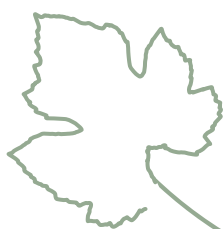




IL PRANZO





Una pausa pranzo ispirata alla delicatezza e alla semplicità, senza rinunciare a tutto il gusto di una cucina autentica e di filiera, ma anche d'effetto, colorata e mediterranea.

Piatti unici, completi e armonici, che propongono abbinamenti inediti e vivaci ispirati al territorio e all'amore per la materia prima.

IL PIATTO DELL' ORTO

Asparagi all'olio EVO e spuma al sale di Cervia
Strozzapreti di bietola e verdure di primavera

21*

IL PIATTO DI VITE

Manzetta scottata e verdure all'agro
Gnocchi di ricotta con anatra e maggiorana

23*

IL PIATTO DI MARE

Salmone Upstream affumicato, spinacio e lamponi
Mezze maniche con polpo, bufala e basilico

25*

*Il prezzo include pane, servizio, acqua minerale e caffè.

ANTIPASTI

Asparagi all'olio EVO e spuma al sale di Cervia

11

Salmone Upstream affumicato, spinacio e lamponi

15

Manzetta scottata e verdure all'agro

14

Degustazione di salumi di San Patrignano

18

LE PASTE

Strozzapreti di bietola e verdure di primavera

13

Mezze maniche con polpo, bufala e basilico

15

Gnocchi di ricotta con anatra e maggiorana

15

DESSERT

Mascarpone, savoiardo e caffè

9

Verdure e frutta marinate, gelato alla soia e melone

9



ALLERGENI

Chiediamo di comunicare intolleranze e allergie, richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio. Alcuni prodotti vengono acquistati freschi e poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità.