

# 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

Verdure autunnali alla plancia e basilico  
Strozzapreti di broccoli, broccoli e pane ripassato  
23\*

## IL PIATTO DI MARE

Polpo ripassato, provola affumicata  
Tagliolino alla bottarga  
27\*

## IL PIATTO DI VITE

Capocollo di San Patrignano marinato, funghi all'olio ed origano  
Paccheri Mancini al ragù di costine e bufala  
25\*

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

## ANTIPASTI

Verdure autunnali alla plancia e basilico

12

Polpo ripassato, provola affumicata

18

Degustazione di salumi di San Patrignano

16

Selezioni di formaggi di San Patrignano, pan brioche e composte

16

## LE PASTE

Strozzapreti di broccoli, broccoli e pane ripassato

15

Tagliolino alla bottarga

18

Paccheri Mancini con ragù di costine e bufala

16

## DESSERT

Mascarpone, savoiardo e gelato al caffè

10

Frutta e verdura marinata, crema di cachi e gelato alla soia

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.

