



Antipasti

Insalata di cavolo rosso, brodo di ibisco, barbabietola e arancia

Red cabbage salad, hibiscus broth, beet and orange

Zuppa di cipolla, crostini di pane, peperoncino, beurre noisette e rafano

Onion soup, bread croutons, chili, beurre noisette and horseradish

Uovo in camicia, spuma di porro, cicoria e carciofi

Poached egg, leek foam, chicory and artichokes

Petto d'anatra affumicata, scarola, scalogno confit e melograno

Smoked duck breast, escarole, shallot confit and pomegranate

Primi

Risotto al cavolo nero, spugnole, pere arrosto e blu di capra

Black cabbage risotto, morel mushrooms, roasted pears and goat blue cheese

Tagliatelle di mirtilli con ragù di selvaggina

Blueberry tagliatelle with game ragù

Tortellini di piccione in brodo, pastinaca e tartufo nero di Norcia

Pigeon tortellini in broth, parsnip and Norcia black truffle

Bringoli, aglio, olio e peperoncino, salsa di cozze, puntarelle e ricciola

Bringoli, garlic, oil and chili, mussel sauce, puntarelle and amberjack

Secondi

Cavolfiore, curcuma, gel al limone e nocciole

Cauliflower, turmeric, lemon gel and hazelnuts

Trancio di cernia, agretti e carciofi

Grouper, agretti and artichokes



Brasato di manzo, rafi e puré di sedano rapa e patate

Beef brasato, turnip greens and celeriac and potato purée

Sella di capriolo, radicchio tardivo e pastinaca

Roe deer saddle, radicchio and parsnip

Desserts

Tiramisù di Reschio

Reschio tiramisù

Bomba del buon umore

Barbabietola, melograno, gorgonzola e noci
Beet, pomegranate, gorgonzola cheese and walnuts

Bauhaus di marroni

Frolla, marroni, pere, ricotta e crema al whisky
Chestnuts, pears, ricotta cheese and whisky cream tart