

Tutti i nostri prodotti provengono da una produzione alimentare sostenibile, con una particolare attenzione all'economia locale.

Vini

Inquadra il QR Code per scoprire
le nostra selezione di cantine



Crudi e antipasti

| | |
|---|------------|
| Ostriche Cadoret | 1x5 - 6x25 |
| Scampi crudi | 1x5 |
| Gamberi rossi crudi Mazara del Vallo | 1x5 |
| Acciughe del Cantabrico e burro | 14 |
| Prosciutto crudo Parma 36 mesi | 15 |
| Lingua di Fassona piemontese, salsa verde, scalogno marinato | 16 |
| Seppioline in nero, polenta bianca perla grigliata | 19 |
| Piovrà grigliata, cicerchia, pane carasau | 17 |
| Sarde in saor alle tre cipolle, polenta grigliata | 16 |
| Baccalà mantecato, crema di fagioli borlotti, terra di olive, chips di mais | 17 |
| Tartare di Fassona piemontese - presidio Slow Food | 20 |
| Sformato di zucca e patate, chips e fonduta di parmigiano | 17 |
| Acqua microfiltrata | 2 |
| Extra paniera lievito madre El Forno a Legna | 3 |
| Coperto | 3 |

Primi piatti

| | |
|---|----|
| Tagliatelle con ragù di triglia | 19 |
| Pappardelle con ragù d'anatra, pecorino toscano | 18 |
| Gnocchi, blu di capra, polvere di rape rosse | 18 |
| Ravioli di ricciola, crema di cavolo di Creazzo | 20 |
| Spaghetti con scampi alla busara | 20 |

Tutte le paste sono di nostra produzione

Secondi piatti

| | |
|---|----|
| Trancio di ricciola alla piastra, carciofini, crema di topinambur, nocciole tostate | 27 |
| Trancio di volpina, guazzetto, cavolo di Creazzo | 22 |
| Pancia di maiale goloso, pavé di patate, jus | 22 |
| Petto d'anatra, sedano rapa, salsa al Porto | 24 |

Contorni

| | |
|-----------------------------------|---|
| Radicchio di Treviso alla piastra | 9 |
| Puntarelle, emulsione all'acciuga | 9 |
| Bieta colorata, mandorle tostate | 8 |

All our products are sourced from sustainable food production, with particular attention to the local economy.

Wines

Scan the QR Code to discover our selection of wineries



Raw Dishes and Starters

| | |
|---|------------|
| Oysters Cadoret | 1x5 - 6x25 |
| Raw scampi | 1x5 |
| Raw red shrimps from Mazara del Vallo | 1x5 |
| Anchovies from Cantabrian Sea and butter | 14 |
| Prosciutto crudo Parma 36 months | 15 |
| Fassona piemontese tongue, <i>salsa verde</i> , marinated shallots | 16 |
| Black little cuttlefish, grilled white polenta perla | 19 |
| Grilled octopus, grass pea, carasau bread | 17 |
| Sardines in <i>saor</i> with three onions, grilled polenta | 16 |
| <i>Baccalà mantecato</i> , borlotti bean cream, olive crumble, corn chips | 17 |
| Fassona piemontese beef tartare - Slow Food presidium | 20 |
| Pumpkin and potato flan, chips and parmesan fondue | 17 |

| | |
|---|---|
| Micro-filtered water | 2 |
| Extra bread natural yeasts El Forno a Legna | 3 |
| Cover charge | 3 |

For information on the presence of allergens in our preparations, please ask the staff.
Please ask for your bill at the table.

First Courses

| | |
|--|----|
| Tagliatelle with red mullet ragout | 19 |
| Pappardelle with duck ragout, pecorino toscano | 18 |
| Gnocchi, goat blu cheese, beetroot powder | 18 |
| Amberjack ravioli, cavolo from Creazzo cream | 20 |
| Spaghetti with scampi alla busara | 20 |

All of our pastas are home made

Main Courses

| | |
|--|----|
| Grilled amberjack, artichokes, Jerusalem artichokes cream, toasted hazelnuts | 27 |
| Mullet in a fish broth, cavolo from Creazzo | 22 |
| Duck breast, celeriac, Port sauce | 24 |
| Pork belly from Maiale Goloso, potatoes pavé, jus | 22 |

Side Dishes

| | |
|--------------------------------|---|
| Grilled Radicchio di Treviso | 9 |
| Puntarelle, anchovy emulsion | 9 |
| Colored chard, toasted almonds | 8 |