



Tempura di carciofo violetto

In pastella vegetale al sidro del territorio a fermentazione naturale e non filtrato. Letto di valerianella - melograno – gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena dop affinato 12 anni (acetaia Leonardi) calice di sidro in abbinamento

€ 18,00



Vellutata di topinambur al profumo d'arancia

Cialda di farina di castagne ai semi di papavero, granella di nocciole germoglietti

€ 10,00



Tomino al latte crudo di pecora

Dorato al forno con profumo di rosmarino – gocce di saba – savòr - torretta di spinaci al vapore – profumo di limone

€ 16,00



Carpaccio di sedano rapa

Marinato all'aceto di melograno e sale dolce marino integrale di Cervia, erbe, mela croccante, scaglie di pecorino stagionato del pastore architetto Tobia

(VERSIONE VEGANA con crema di mandorle salate al posto del pecorino)

€ 11,00



Versione Vegana +



Tortellini 1942 quando la carne non c'era

Serviti in crema di parmigiano

€ 15,00



Insalata dei tre cavoli

Bianco a cuore, cappuccio viola, verza agli agrumi, granella di nocciole, semi di girasole, semi di canapa, germoglietti, olio extravergine d'oliva ai limoni di Sicilia, sale dolce marino integrale di Cervia (VEGANO/CRUDISTA)

€ 10,00



Cotoletta di sedano rapa

Spicchi di patata arrostiti in forno con salvia e timo, salsa al rafano

€ 15,00



Risotto integrale nerone

In crema di broccolo verde agli agrumi granella di pistacchio microgreens

€ 12,00



Il Sig. Tortellone con il cappotto rosso

La nostra sfoglia integrale al farro monococco e rapa rossa invernale – farcia di ricotta fresca vaccina delle fattorie Hombre e radicchio. Fior di burro salato, fuso e chiarificato – salvia croccante – granella di nocciola tonda gentile a doppia tostatura

€ 14,00



Crema di cavolo cappuccio rosso al porro

Mousse di yogurt ai fermenti lattici vivi – cialdina di farina di sorgo ai semi di lino – granella di mandorle tostate

€ 10,00



“Tartare” vegetale di germogli

Lenticchie nere, piselli, ceci, azuki e riso integrale di prima germogliatura – vinagrette alla senape ed aneto – mandorle crude – hommus – microgreens – semi di sesamo (VEGANO/CRUDISTA)

€ 15,50



Insalata dei frutti invernali

Mela Kanzi, kiwi, arancia, melograno, mela passita, frutti rossi essiccati – erbe e radici invernali semi di zucca - granella di noci - emulsione all'aceto balsamico tradizionale di Modena (VEGANO/CRUDISTA)

€ 12,00



Strudel salato integrale

Con farina di canapa e semi di sesamo. Farcito con gli ortaggi della stagione invernale – ceci, uvetta e noci – crema di robiola caprina (Capre della selva) – paté d'olive (VERSIONE VEGANA senza robiola)

€ 11,50



Ravioli vegetali al vapore

La nostra sfoglia integrale al grano Khorasan e curcuma ripieni di crema di patata dolce e julienne di carciofo thema. Salsa di porro allo zafferano – granella di anacardi tostate

€ 14,00



Tagliatelle verdi

La nostra sfoglia integrale con farina di castagna e spirulina. Ratatouille di funghi portobello allo scalogno – crema di mandorle salate – sbriciolata di castagne al vapore

€ 12,50



Coperto 3,00€

Acqua 2,50€

Tabella allergeni

	Glutine		Senape		Frutta a guscio		Latte e derivati
	Lupino		Sedano		Semi di sesamo		Soia
	Uova		Arachidi		Molluschi		Anidride Solforosa
	Crostacei		Pesce				