



LA PUGLIA È ORIGINE, L'EMILIA-ROMAGNA È CASA.
DUE TERRE DIVERSE, EPPURE COMPLEMENTARI, SI INTRECCIANO IN UNA CUCINA
CHE CELEBRA AUTENTICITÀ E RAFFINATEZZA.

IN QUESTO EQUILIBRIO SOTTILE, LA TRADIZIONE DIVENTA ISPIRAZIONE, LA
MATERIA PRIMA DIALOGA CON LA RICERCA, E OGNI PIATTO
RACCONTA L'INCONTRO TRA MEMORIA E INNOVAZIONE.

Grazie
Chef Patron
Marco Cognetti





DOLCI

PASTICCIOTTO E GELATO ALLA FAVA TONKA

9

CREMOSO AL MANGO, MERINGA ALLO ZENZERO E SORBETTO
MELA VERDE E SEDANO

9

BASILICO, CROCCANTE DI MANDORLA, GELÈE AL MOSCATO D'ASTI E LAMPONE

9

DOLCE VERDURA:

FRAGOLA, FAVE ALLA VANIGLIA, RAPA ROSSA, CRUMBLE SALATO ALL'OLIO D'OLIVA
E GELATO COCCO E FONDENTE 

9

Coperto 4,50



MENU DEGUSTAZIONE

RADICI 6 PORTATE

TARTARE DI RICCIOLA, GELATINA DI CIPOLLA ROSSA, BURRO D'ANACARDI,
INFUSO DI MELA VERDE E CETRIOLI E PERLE D'ACETO AFFUMICATO

RISO "MERACINQUE RISERVA", CANOCCHIA CROCCANTE, FIORI DI ZUCCA,
PECORINO DI FOSSA E LIMONE BRUCIATO

RAVIOLO AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, TACCOLE, FONDUTA DI
CACIOCAVALLO E OLIO AL PREZZEMOLO

LINGOTTO DI MELANZANA, POMODORO ARROSTO E BASILICO 

CARRÉ DI ROMBO LACCATO AL VIN COTTO D'UVA, CICORIA,
GEL AL CORIANDOLO E PEPE LUNGO

PASTICCIOTTO E GELATO ALLA FAVA TONKA

75

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze

Coperto 4,50



BREZZA DI MARE

5 PORTATE

CAPELANTE ARROSTO AVVOLTA NEL LARDO, BIETOLA, LIMONE
E GAZPACHO DI POMODORI GIALLI E ALBICOCCA

FLAN DI PORRO FREDDO AFFUMICATO AL MANDORLO, LATTE DI COCCO,
OLIO ALL'ANETO E GELATO AL CURRY 

TUBETTI PASTIFICIO "MANCINI", COZZE ALLA BRACE, ZUCCHINE E
ZUPPETTA DI PATATE ARROSTO

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE ALL'ARANCIO, ZUPPA DI VONGOLE, PEPERONI
ALLA CENERE E CERFOGLIO

CREMOSO AL MANGO, MERINGA ALLO ZENZERO E SORBETTO
MELA VERDE E SEDANO

65

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze

Coperto 4,50



SECONDI

TRIGLIA IN CROSTA DI PANE ALL'ARANCIO, ZUPPA DI VONGOLE, PEPERONI ALLA
CENERE E CERFOGLIO

25

CARRÉ DI ROMBO LACCATO AL VIN COTTO D'UVA, CICORIA,
GEL AL CORIANDOLO E PEPE LUNGO

26

CONIGLIO FARCITO, PISELLI, CREMA DI NOCCIOLE E TARTUFO NERO

24

LINGOTTO DI MELANZANA, POMODORO ARROSTO E BASILICO 

22

Coperto 4,50



PRIMI

RISOTTO "MERACINQUE RISERVA", CANOCCHIA CROCCANTE,
FIORI DI ZUCCA, PECORINO DI FOSSA E LIMONE BRUCIATO

22

RAVIOLO AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, TACCOLE, FONDUTA
DI CACIOCAVALLO E OLIO AL PREZZEMOLO

16

TUBETTI PASTIFICIO "MANCINI", COZZE ALLA BRACE, ZUCCHINE E
ZUPPETTA DI PATATE ARROSTO

18

GNOCCHI AL LIMONE, FAVE, AGLIO NERO
E PEPERONE CRUSCO 

16

Coperto 4,50



TERRA E TRADIZIONE

4 PORTATE

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE
AROMATICHE, ASPARAGI, ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO
E FONDO BRUNO DI VITELLO

RAVIOLI DEL PLIN DI STRACOTTO DI AGNELLO, FAVE, FONDUTA DI
CACIOCAVALLO ALLA BRACE E ALLORO

CONIGLIO FARCITO, PISELLI, CREMA DI NOCCIOLE E TARTUFO NERO

BASILICO, CROCCANTE DI MANDORLA, GELÈE AL MOSCATO D'ASTI E LAMPONE

55

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze

Coperto 4,50



ANTIPASTI

TARTARE DI RICCIOLA, GELATINA DI CIPOLLA ROSSA, BURRO D'ANACARDI,
INFUSO DI MELA VERDE E CETRIOLI E PERLE D'ACETO AFFUMICATO

22

CAPESANTE ARROSTO AVVOLTA NEL LARDO, BIETOLA, LIMONE E
GAZPACHO DI POMODORI GIALLI E ALBICOCCA

24

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE,
ASPARAGI, ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO E FONDO BRUNO DI VITELLO

17

FLAN DI PORRO FREDDO AFFUMICATO AL MANDORLO, LATTE DI COCCO, OLIO
ALL'ANETO E GELATO AL CURRY 🍃

17