

COPERTO € 5

Compreso di pane, grissini, entree', frutta

TAPAS

Tartine al caviale con ricci di burro di Normandia	€ 15
Pane tostato con paté de foie gras servito con nocciole e passion fruit	€ 9

MENU'

Flan di squacquerone con top di indivia brasata al miele, pinoli e Alice del Cantabrico	€ 10
Saccottini in foglie di verza ripieni di purè di patate aromatiche su crema di burrata	€ 9
Insalatina di carciofi su carpaccio di funghi cremini, julienne di datteri e chicchi di melagrana	€ 10
Passatelli asciutti artusuanani con spinaci, pomodori concasse, guancialetto croccante e formaggio di fossa	€ 12
Lasagnetta di pane carasau con stracciatella, zucca al forno, pesto di pomodori secchi e cime di rapa	€ 10
Tartare di trota iridea affinata al miele di montagna, affumicata con legni di abete e acero, servita con granella di pistacchi	€ 16
Crumble di baccalà su crema di ceci neri, broccoli, olive taggiasche e finocchietto selvatico	€ 14
Battuta di scottona con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e senape di Digione	€ 12
Carpaccio di petto d'anatra con misticanza e filetti d'arancia	€ 12
Burgher di cotechino con carciofi spadellati e Toma piemontese	€ 10

CONTORNI

Cardi su tortino di patate	€ 7
Insalatina tiepida di lenticchie con carote, cavoletti di Bruxelles e olive leccino	€ 7

DOLCI

Panna cotta al cardamomo con gelatina alle arance	€ 7
Cheese cake ai frutti di bosco	€ 6.5
Crumble di pere e gocce di cioccolato con pallina di gelato alla vaniglia e cannella	€ 6
Crema al mascarpone con biscotti secchi	€ 6

retrogusto 

Piazza Amati 3/4 Savignano sul Rubicone

Per INFO e prenotazioni 339 1461953 (Sara)