

PANE

Ogni mattina e ogni pomeriggio, prepariamo l' impasto fresco e produciamo il pane con le farine della Valle dell'Oasi per i nostri speciali cestini, nonché quello per i nostri piatti.

Every morning and every afternoon we prepare fresh dough and we produce bread with flour of the Oasis Valley for our baskets, as well as for our dishes.



ANTIPASTI

Gnocco fritto AmaMi con crudo di Parma 24 mesi, bresaola di manzo della macelleria Motta, finocchiona toscana di cinta, pomodoro fresco condito e pecorino di Pienza DOP (1-9)
AmaMi fried dumplings with Parma ham 24 months, beef bresaola from the Motta butcher's shop, Tuscan finocchiona di cinta, fresh seasoned tomato and Pecorino di Pienza DOP (1-9)

19,00

Tartare di manzo fassona piemontese della macelleria Motta, con senape in grani, olio evo Centonze, pepe nero, gocce di panna acida e fette di pane dello Chef tostato (1-7-10)
Fassona beef tartare from the Motta butcher's shop, with mustard grains, Centonze extra virgin olive oil, black pepper, drops of sour cream and slices of toasted Chef's bread (1-7-10)

14,00

Tortino agli spinaci e ricotta su fonduta dell'orto e wafer al parmiggiano (1-3-7)
Spinach and ricotta tart over vegetable fondue and parmesan wafers (1-3-7)

11,00

Salmone Coho con stracciatella di Bufala Campana DOP, su finocchio grigliato e finocchietto selvatico (4-7)
Coho salmon with Bufala Campana DOP stracciatella, on grilled fennel and wild fennel (4-7)

15,00

