



Ostrica affumicata, rafano, pino mugo e sedano	24
Bottoni di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino	18
Quaglia, cavolfiore, aglio nero e finocchietto selvatico	20
Battuto di asino in verza bruciata con crème fraîche	20
***	
Bottoni di patate e zafferano in brodo di radici	24
Gnocchetti con cicorietta amara e crudo di seppia	24
Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro	24
Ravioli di anatra, olivello spinoso e tartufo nero pregiato	26
***	
Funghi alla brace, miso di ceci, tamari e castagne	28
Persico con mazzancolle, erbe e maionese al garum	30
Faraona con tartufo nero pregiato e salsa di erbe matte	34
Ricciola alla brace, olio alla cipollina, panna acida e scalogno	30
Pane semintegrale farine <i>Fattoria di Poldo</i> con burro alle acciughe	4 p.p.

Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata

Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione

À la carte - Minimo 2 portate a persona



Yogurt di pecora, gelato alla cera d'api e miele di acacia	15
Cremoso <i>Cacao Crudo</i> 70%, salvia e melagrana	15
Mousse al topinambur, sorbetto al cacao e honeycomb	15
Mousse alle noci, pralinato e sorbetto al corbezzolo	15
Selezione di formaggi, mostarda di pera, pan brioche con uvetta e noci	22

**Menu degustazione 9 portate**

*scelto dagli chef*

100

\*\*\*

**Menu degustazione 7 portate**

80

Ostrica affumicata, rafano, pino mugo e sedano

Bottoni di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino

Spaghettono Monograno Felicetti, rosa canina ed emulsione di mandorla

Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro

Piccione con nocciola/ Pescato, salsa alla noce e rapetti

Cagliata di latte, kumquat e vaniglia

Gelato al fungo e nocciola, gel al mandarino e caramello

\*\*\*

***Pairing***

Abbinamento al calice per il 9 portate	55
Abbinamento al calice per il 7 portate	45
Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate	40

Il servizio del pane è incluso nei percorsi degustazione  
I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo