



Autunno 2023

Crudo di gambero viola, acqua di cozze e uova di coregone - 26

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde - 22

Sfoglia di patata, tartufo e salsa koji - 22

Quaglia, aglio nero e cavolfiore arrosto - 26

Tortellini di agnello e topinambur fermentato in brodo di radici - 26

Ravioli di erbe, tartufo bianco e limone fermentato - 28

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 26

Tagliolini, ostriche, funghi shiitake e dashi di lago - 26

Tart, cavolfiore, tartufo e uovo marinato- 28

Capriolo con salsa di uva fragola e porcini - 35

Piccione alla brace con salsa al vino rosso - 35

Pescato del giorno, crema al mais fermentato e kimchi di zucca - 32

Tartelletta di mandorle, namelaka al caffè Guatemala e agrumi - 16

Cremoso cioccolato Cacao Crudo 70%, sorbetto al rabarbaro e cialda mela e nocciola - 16

Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e clementine - 16

Gelato all'aneto, crema burro nocciola e cialda di latte - 16

Selezione di formaggi, mostarda, pan brioche con uvetta e noci - 25

Pane semintegrale farine *Molino Sobrino* e *Fattoria di Poldo*, focaccia ai semi e burro - 5 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 principali a persona



Autunno 2023

Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

110

Menu degustazione 7 portate

90

Sfoglia di patata, tartufo e salsa koji

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde

Tortellini di agnello e topinambur fermentato in brodo di radici

Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro

Anatra alla brace ed erbe di campo / Coregone con dressing asiatico

Granita di mandorle, cardamomo e capperi

Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e clementine

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 70

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 60

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 50

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