



Inverno 2024

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

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e salsa verde - 22

Patata farcita, tartufo nero e salsa koji - 24

Quaglia, aglio nero e cavolfiore arrosto - 26

Tortellini di broccolo romano in brodo di radici e liquirizia - 26

Ravioli di erbe, tartufo 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 secondo frollatura, crema al mais fermentato e kimchi di zucca - 32

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

Creoso cioccolato Cacao Crudo 70%, sorbetto al rabarbaro, 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