



## *Primavera 2024*

### **Menu à la carte**

Battuto di crostacei, acqua di cozze affumicata e mandorle - 30

Quaglia arrostita, cavolfiore e aglio nero - 28

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche - 25

\*\*\*

Tagliolini con miso, shiitake e coregone in brodo dashi - 30

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 28

Bottoni con formaggio di capra e piselli in guazzetto verde- 28

\*\*\*

Pescato secondo frollatura e salsa al mais fermentato - 36

Piccione alla brace ed erbe di campo - 36

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano - 32

\*\*\*

Tartelletta, grano, camomilla e mela - 16

Cre moso cioccolato Cacao Crudo 70% e sorbetto al rabarbaro - 16

Gelato alle foglie di fico, arachidi e sambuco - 16

Mousse di yogurt di pecora e gelato alla cera d'api - 16

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale farine *Molino Sobrino* 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*



## *Primavera 2024*

### ***Menu degustazione 9 portate***

scelto dagli chef

120

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate***

95

Battuto di crostacei, acqua di cozze affumicata e aneto  
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche  
Bottoni con formaggio di capra e piselli in guazzetto verde  
Tagliolini con miso, shiitake e coregone in brodo dashi  
Piccione alla brace ed erbe di campo  
Granita di mandorle, cardamomo e capperi  
Gelato alle foglie di fico, arachidi e sambuco

\*\*\*

### ***Menu degustazione 7 portate vegetariano***

95

Uovo di quaglia con anacardi fermentati  
Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche  
Bottoni con formaggio di capra e piselli in guazzetto verde  
Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato  
Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano  
Granita di mandorle, cardamomo e capperi  
Cremoso cioccolato Cacao Crudo 70% e sorbetto al rabarbaro

\*\*\*

### **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*