



Primavera 2024

Menu à la carte

Seppia, rosa canina e mandorla - 30

Quaglia arrostita, nespole e aglio nero - 28

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche- 25

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido- 30

Bottoni di tonno, salsa all'olio, pomodori e 'nduja - 30

Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato - 28

Scampo, beurre blanc e rosa sott'aceto - 40

Piccione alla brace ed erbe di campo - 36

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano - 32

Tartelletta, albicocca fermentata e gelato al pistacchio di Bronte - 18

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino - 16

Crema ai pepi, sorbetto al sedano e levistico - 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

Seppia, rosa canina e mandorla

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche

Bottoni di tonno, salsa all'olio, pomodori e 'nduja

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Piccione alla brace ed erbe di campo

Sorbetto di peperoni e lampone

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

Menu degustazione 7 portate vegetariano

95

Tart, alga Kombu e zucchine

Cardoncello arrosto, fondo di fungo e crème fraîche

Bottoni di melanzane e salsa alla mandorla tostata

Risotto, asparago bianco fermentato e tuorlo marinato

Sedano rapa alla Wellington e salsa allo zafferano

Sorbetto di peperoni e lampone

Tartelletta, albicocca fermentata e gelato al pistacchio di Bronte

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*