



Menu à la carte

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche - 30

Lingua salmistrata, salsa verde e finferli alla brace - 30

Crudo di tonno, gazpacho di amarene e foglie di fico - 35

Tortelli di grano arso, pomodoro arrosto e Fomai de Mut - 30

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 38

Sfoglia di patate, salsa al crescione e formaggio di capra - 35

Piccione alla brace, susine ed erbe - 45

Pescato secondo frollatura, beurre blanc e levistico - 40

Gelato al caffè, cera d'api e limone - 18

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino - 18

Namelaka al pinolo, sorbetto al pino mugo e mela - 18

Cremoso al cioccolato Cacao Crudo e uva fragola - 18

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale, pan brioche al pomodoro e olio montato - 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*



Menu degustazione 9 portate

scelto dagli chef

140

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 80

Abbinamento di succhi e kombucha per il 9 portate - 65

Menu degustazione 7 portate

110

Coregone, salsa con uova di lago e aneto

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Molluschi affumicati, peperone e dragoncello

Sorpresine, finger lime, Gran Gessato e lombo

Anatra, aceto di riso e susina

Anguria e Tajin

Cremoso al cioccolato, uva fragola e pino mugo

Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

Menu degustazione 7 portate vegetariano

105

Cetrioli, shoyu, yogurt e sedano

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Trippa vegetale

Capellini freddi, tamari di nocciola e peperoncino

Sfoglia di patate, salsa al crescione e formaggio di capra

Anguria e Tajin

Gelato al caffè, cera d'api e limone

Pairing

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 70

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 55

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo