



## 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

\*\*\*

Risotto con porcini fermentati, aglio nero e luppolo - 30

Tortelli di capriolo, castagne e vino rosso- 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 38

\*\*\*

Radicchio, miso di salicornia e arancia - 35

Piccione alla brace, mela cotogna ed erbe - 45

Pescato secondo frollatura, beurre blanc e levistico - 40

\*\*\*

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

Cremoso al cioccolato Cacao Crudo, melagrana e salvia - 18

Cotogna, caramello al caffè d'orzo e corbezzolo - 18

Gelato al fungo porcino, ceci e clementine - 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, zucca, cicoria e lemongrass

Tortelli di capriolo, castagne e vino rosso

Anatra, aceto di riso e mela cotogna

Zenzero, zucca e salvia

Gelato al fungo porcino, ceci e clementine

\*\*\*

*Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef*

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

***Menu degustazione 7 portate vegetariano***

105

Zucca, anacardo e prezzemolo

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Lenticchia risottata, patate e peperone crusco

Risotto con porcini fermentati, aglio nero e luppolo

Radicchio, miso di salicornia e arancia

Zenzero, zucca e salvia

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*