



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

Crema 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

Pairing

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

Menu Business Lunch

60

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Cremoso al cioccolato Cacao Crudo, melagrana e salvia

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile a pranzo i venerdì di dicembre 2025