



Menu à la carte

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

Lingua salmistrata, salsa verde e tartufo - **30**

Crudo di tonno, anacardo e aneto - **35**

Risotto con porcini fermentati e aglio nero - **35**

Tortelli di cinghiale, castagne e vino rosso- **35**

Spaghettone Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - **38**

Topinambur, tartufo e tamari di nocciola - **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

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

Crostacei, zucca e cicoria

Tortelli di cinghiale, castagne e vino rosso

Anatra alla brace e mela cotogna speziata

Zenzzero, 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

Bottoni di bieta in brodo di cipolle

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Spaghettino con emulsione di rosa canina

Risotto con porcini fermentati e aglio nero

Topinambur, tartufo e tamari di nocciola

Zenzzero, 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