



## 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

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

Bottoni di bieta in brodo di cipolle

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Spaghettoni con emulsione di rosa canina

Risotto con porcini fermentati e aglio nero

Topinambur, tartufo e tamari di nocciola

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*