



## Menu à la carte

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

Crudo di manzo, cardamomo e zabaione salato - 35

Calamari alla brace, capperi e limone fermentato - 35

\*\*\*

Risotto con porcini fermentati e aglio nero - 35

Sorpresine di cinghiale in brodo - 35

Spaghettoni 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

Crema al cioccolato, amarena e gelato al pralinato e noccioline - 18

Crema al latte e vaniglia caramellata con arancia amara - 18

Gelato al fungo porcino, ceci e clementine - 18

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

\*\*\*

Pane semintegrale, pan brioche 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

Sorpresine di cinghiale in brodo

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

Crema al latte e vaniglia caramellata con arancia amara

*Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi*

*Disponibile la proposta vegetariana*

*Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo*