



## 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**

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, 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

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

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*