



Menu à la carte

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

Crudo di manzo, cardamomo e zabaione salato - 35

Calamari, foglie di capperi e limone sotto sale - 35

Risotto con burro fermentato ai porcini e aglio nero - 35

Tortelli di erbe spontanee, salsa affumicata e uova di lago - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 38

Topinambur, tartufo nero e tamar di nocciola - 35

Piccione in tre passaggi e barbecue alle corniole - 45

Pescato secondo frollatura e bernese al pepe Timut - 40

Gelato al caffè, namelaka alla cera d'api e limone - 18

Crema al cioccolato 80%, amarena selvatica e gelato all'asperula - 18

Crema al latte caramellata, vaniglia e 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

Crudo di coregone, pil pil e aneto

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Crostacei, zucca e cicoria

Sorpresine di cinghiale in brodo

Anatra alla brace maturata con il koji

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 burro fermentato ai porcini e aglio nero

Topinambur, tartufo nero 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 caramellata, vaniglia e arancia amara

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo