



Menu degustazione

*Menu degustazione 9 portate
scelto dagli chef*

140

Menu degustazione 7 portate

110

Crudo di coregone, aneto e anacardo fermentato
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Sgombro, camomilla e pistacchi
Bottoni di tonno, pomodoro ossidato e levistico
Anatra alla brace e hoisin di ciliegie
Gelato al limone fermentato e capperi
Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

Menu degustazione 7 portate vegetariano

105

Datterini, miso di pane e kimchi di pomodoro
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Millefoglie di zucchine, scapece e caciocavallo
Tortelli di erbe e kefir affumicato
Melanzana, lievito di birra tostato e zafferano
Gelato al limone fermentato e capperi
Tart, latte e vaniglia, sorbetto lampone e peperone

Intermezzo per i menu degustazione

Bottoni di erborinato, mela e ibisco - 15

Pairing Menu 9 portate

Abbinamento 7 calici - 80

Abbinamento di succhi e kombucha - 65

Pairing Menu 7 portate

Abbinamento 5 calici - 70

Abbinamento di succhi e kombucha - 55



*Tutti i piatti dei menu degustazione possono essere ordinati à la carte
per un minimo di 2 portate principali a persona*

Antipasti e primi - 35

Secondi - 40

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale, focaccia e olio montato - 5 p.p.

Piatti firma degli Chef

Disponibili anche in aggiunta nei percorsi degustazione

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostrica e burro acido - 40

Piccione in tre passaggi e pesche alla brace - 48

Dessert

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino - 18

Crema al cioccolato 80%, gelato al curry verde e lime - 18

Pinolo, melata di abete e germogli di pino - 20

Tart, latte e vaniglia, sorbetto lampone e peperone - 18

Menu Business Lunch

60

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo