



## *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  
Ricciola, camomilla e pistacchi  
Bottoni di tonno, pomodoro ossidato e levistico  
Anatra alla brace e salsa hoisin  
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  
Peperone, aglio nero e nocciole  
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 - 85

Abbinamento di succhi e kombucha - 70

### *Pairing Menu 7 portate*

Abbinamento 5 calici - 75

Abbinamento di succhi e kombucha - 60



*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, pan brioche 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 alla brace in tre passaggi - 48

\*\*\*

### *Dessert*

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino - 18

Cremoso 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*