



Menu degustazione

Menu degustazione 9 portate scelto dagli chef

140

Menu degustazione 7 portate

110

Crudo di lago, levistico e acqua di cozze
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Ricciola, camomilla e pistacchi
Sorpresine con coda di cavallo in brodo di cicoria
Anatra alla brace e salsa hoisin
Sorbetto alla mandorla e mirtilli
Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale

Menu degustazione 7 portate vegetariano

105

Tart, datterini e kimchi di friggirelli
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Peperone, aglio nero e dragoncello
Tortelli di erbe selvatiche e kefir affumicato
Wellington di zucchine trombetta
Sorbetto alla mandorla e mirtilli
Crespella, formaggio fresco, nocciole e lampone

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

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo



*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

Pescato secondo frollatura e bernese al pepe di Timut - 40

Piccione alla brace in tre passaggi - 48

Dessert

Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e agrumi - 18

Crema al cioccolato 80%, pepe di Timut e dragoncello - 18

Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale - 18

Gelato al muschio, cialda di latte e amarene - 18

Menu Business Lunch

60

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo