

ATTRAVERSO LE  
*Prospettive*

il Pane

Lumache stufate nel fieno, crema di erbe di campo, pigne e pane al muschio

Orzo: terra ed acqua

Ravioli di polenta in brodo affumicato di abete

Sella di capriolo alla resina, funghi trombette, sedanorapa, geranio e bacche di frassino

Frutto della passione, nocciola, curry e cioccolato

Il menu degustazione "attraverso le Prospettive"

è proposto ad Euro 70 a persona,  
oppure Euro 95 con vini abbinati

viene servito unicamente al tavolo intero