

le degustazioni

i menu degustazione vengono serviti, uguali, al tavolo intero

componete il vostro menu

potete scegliere liberamente dai tre menu degustazione i piatti che preferite

2 piatti a vostra scelta Euro 60

3 piatti a vostra scelta Euro 75

i piatti contrassegnati con il simbolo •

non possono essere serviti al di fuori di un menu degustazione

per tavoli composti da più di 6 persone

è obbligatoria la scelta di un menu uguale per tutti i commensali

cinque

Granchio reale, uovo e fegato grasso

Anatra fiammeggiata, senape e carota

Risotto al rafano e kimchi

Maialino croccante, frassino, melanzana e insalata di erbe aromatiche

Albicocca, cioccolato bianco, limone e viola

il menu degustazione

Euro 85 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "cinque"

Euro 25 a persona

dieci

Crema di latte e limone, erbe e mais bruciato

Cervo crudo, aglio e lenticchie

Lumache stufate nel fieno, crema di erbe selvatiche e pigna fermentata

Orzo terra ed acqua

Ravioli di formaggio blu, brodo tostato di cicale di mare e pomodoro

Girasole, polline e rose •

Maiale, caffè ed ostrica

Capriolo alla resina di ginepro, funghi trombette e sedanorapa

Gelato di corteccia affumicato

Mirtillo, champignon e nocciola

il menu degustazione

Euro 130 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "dieci"

Euro 35 a persona

quindici

Polenta, midollo e funghi

Uovo al tegamino

Naso di maiale, tarassaco, barbabietola e aceto

Lingua, mirto e carciofo fermentato

Orzo terra ed acqua

Ravioli di formaggio blu, brodo tostato di cicale di mare e pomodoro

Pasta, pomodoro ed erbe balsamiche

Gelato di corteccia affumicato

Girasole, polline e rosa •

Merluzzo, jogurt, lardo tostato e cipollina

Anguilla arrosto con verdure

Piccione, more fermentate, aglio nero e gorgonzola

Cuore di vitello, erbe e lamponi

Piselli, burrata, ananas e peperoncino

La pigna

il menu degustazione

Euro 180 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "quindici"

Euro 50 a persona