

Le degustazioni

i menu degustazione vengono serviti, uguali, al tavolo intero

menu alla carta

i piatti che compongono i menu "cinque" e "dieci" possono essere scelti alla carta, verranno serviti in porzione intera

1 piatto a vostra scelta	Euro 35
2 piatti a vostra scelta	Euro 60
3 piatti a vostra scelta	Euro 80

- i piatti che compongono il menu "quindici" non vengono serviti alla carta, possono essere consumati unicamente in degustazione

per tavoli composti da più di 5 persone il menu dovrà essere uguale per tutti i commensali

Tutti i nostri piatti sono frutto di una lunga ricerca sugli ingredienti e sugli equilibri tra di essi. Ogni ingrediente che compone un piatto ha un ruolo ben preciso all'interno di esso. Eliminarne anche solo uno potrebbe rendere il piatto non completo, non equilibrato o comunque non rispecchierebbe la nostra idea.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

cinque

Battuta di cervo affumicata, ricotta, pane fritto e mirtillo rosso selvatico

Uovo in camicia croccante, fegato grasso e meelkraut

Pasta, pomodoro ed erbe

Manzo al pepe verde, insalata di erbe aromatiche

Millefoglie, vaniglia e lampone

il menu degustazione

Euro 90 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "cinque"

Euro 40 a persona

dieci

Crema di latte e limone, insalata di erbe aromatiche, acciuga e mais tostato

Anatra semi-cruda, ciliegia selvatica, mandorla amara e sorbo dell'uccellatore

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

Anguilla e verdure arrosto

Capriolo alla resina di ginepro, funghi trombette e sedano rapa

Mirtillo, champignon e nocciola

La Pigna

il menu degustazione

Euro 130 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "dieci"

Euro 60 a persona

quindici

Carota, aglio nero, uova di salmone e alloro

Granchio e midollo

Fegato grasso caramellato, yogurt e aneto

Crema ghiacciata di peperone, limone, caprino, lardo fuso ed erbe aromatiche

Carpaccio di piccione, vongole, fave di cacao e kimchi

Orzo, Terra e Acqua

Linguine ai ricci di mare, olivello spinoso, prezzemolo e liquirizia

Gelato affumicato di caramello all'aceto, cioccolato e pepe Pondichery

Risotto acido alla camomilla selvatica, lime e malto d'orzo

Trippa in fricassea, brodo affumicato di mare e funghi

Anatra alle spezie

Cuore di vitello, lampone ed erbe

Ostrica, crema alla vaniglia, pompelmo e abrotano

Giardino dolce

La pigna

il menu degustazione

Euro 200 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "quindici"

Euro 90 a persona

tasting menu

every tasting menu is served to all the diners at the same table

a la carte

The dishes that make up the menus "five" and "ten" can be chosen "a la carte", will be served in full portion

1 dish of your choice	Euro 35
2 dish of your choice	Euro 60
3 dish of your choice	Euro 80

- The dishes that make up the menu "Fifteen" are not served "a la carte", they can be consumed only in a tasting menu

for tables composed of more than 5 people the menu must be the same for all diners

All our dishes are the result of a long research on the ingredients and the balances between them. Each ingredient that composes a dish has a very definite role within it. Eliminating even one could make the plate not complete, unbalanced or otherwise would not reflect our idea.

In order to ensure the quality and safety of food, certain products administered may have been subjected to rapid negative temperature chilling or frozen at the origin of the producer.

(HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04).

Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment in accordance with the requirements (Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3 (D), point 3).

cinque

Smoked deer tartar, ricotta cheese, fried bread and wild cranberry

Fried poached egg, foie gras and stewed herbs

Pasta, tomato and herbs

Beef with green pepper, aromatic herbs salad

Millefeuille, vanilla and raspberry

tasting menu

Euro 90 per person

wine pairing fort tasting menu "cinque"

Euro 40 per person

dieci

Milk cream, lemon, herbs and burned corn

Semi-Raw duck, wild cherry, bitter almond and bitter berries

Snails stewed in hay, wild herbs sauce and fermented pine cone

Barley, water and ground

Ravioli of blue cheese, mantis shrimp and tomato

Sunflower, pollen and rose

Venison fillet with juniper resin, mushrooms and celeriac

Eel and roasted vegetables

Blueberry, sweet mushrooms and nuts

The pine cone

tasting menu

Euro 130 per person

wine pairing fort tasting menu "dieci"

Euro 60 per person

quindici

Carrot, black garlic, keta and laurier

Crab and marrow

Caramelized foie gras, yogurt and dill

Iced pepper cream, lemon, fresh goat cheese, lard and aromatic herbs

Pigeon carpaccio, clams, cocoa beans and kimchi

Barley, water and ground

Linguine with sea urchins, seabuckthorn, parsley and licorice

Smoked caramel and vinegar ice cream, chocolate and Pondichery pepper

Sour Risotto with wild chamomille, lime and barley malt

Fricasee tripes, smoked sea stock and mushrooms

Spiced duck

Raw heart of veal, raspberry and herbs

Oyster, vanilla cream, grapefruit and southernwood

Sweet garden

Pine cone

tasting menu

Euro 200 per person

wine pairing fort tasting menu "quindici"

Euro 90 per person