

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

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

- questo piatto non può essere servito al di fuori di un menu degustazione
- il risotto viene preparato per un minimo di 2 porzioni

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

Granchio reale, uovo e fegato grasso

Anatra fiammeggiata, senape e carota

Bianco e Nero: risotto cotto in bianco e ragù di seppie al nero ••

Maialino croccante al ginepro, topinambur e insalata di erbe aromatiche

Torta di mele e mandorle

*il menu degustazione
Euro 90 a persona*

*la selezione di vini in abbinamento a "cinque"
Euro 30 a persona*

dieci

Carciofo, ostrica e gorgonzola

Naso di maiale, aceto, tarassaco e barbabietola

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 arrosto con verdure

Capriolo alla resina di ginepro, funghi trombette e sedano rapa

Gelato di caramello al burro salato, mandarino e chiodo di garofano

La Pigna

il menu degustazione

Euro 130 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "dieci"

Euro 50 a persona

quindici

Tuorlo, porro fermentato, brodo e tartufo •

Ricci di mare, topinambur, capperi, aneto e olivello spinoso

Fagiolo Seklén e vongole •

Zuppa di carciofi, lingua di vitello e muschio

Aringa affumicata, ceci, cime di rapa e brodo alla liquirizia

Orzo, Terra e Acqua

Fagotto di pernice, licheni, nocciole e siero del latte

Udon al verde

Girasole, polline e rosa •

Salsiccia di polmone e verdura cotta

Rognone, acciuga e alloro

Anatra alle spezie

Gelato di mais alla "brace"

Pan di spagna caramellato al miele, cioccolato bianco, tartufo e nocciola

La pigna

il menu degustazione

Euro 200 a persona

la selezione di vini in abbinamento a "quindici"

Euro 70 a persona

tasting menus

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

create your menu

you can freely choose the dishes you prefer from the three tasting menus

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

- the dishes marked with this symbol cannot be served outside a tasting menu
- we prepare the risotto for a minimum of two portions

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

King crab, egg and foie gras

Flamed duck, carrot and mustard seeds

Black and white: "white" risotto and stewed squids with their ink ●●

Crispy pig, aromatic salad and wild juniper

Apples and almond cake

tasting menu

Euro 90 per person

wine pairing fort tasting menu "cinque"

Euro 30 per person

dieci

Artichoke, oyster and gorgonzola cheese

Pork noose, beetroot, dandelion and vinegar

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 roses •

Roasted eel with vegetables

Venison fillet with juniper resin, mushrooms and celeriac

Salted and caramelized butter ice cream, tangerine and clove

“Pine Cone”

tasting menu

Euro 130 per person

wine pairing fort tasting menu “dieci”

Euro 50 per person

quindici

Egg yolk, fermented leek, truffle and beef broth

Sea urchins, Jerusalem artichoke, capers, dill and Buckthorn berries syrup

“Seklén” bean and clams •

Artichoke soup, tongue of veal and moss

Smoked herring, chickpeas, turnip tops and liquorice broth

Barley, water and ground

Partridge bassoon, lichens, hazelnuts and milk whey bassoon

Udon “in green”

Sunflower , pollen and roses •

Lung sausage and baked vegetables

Kidney, anchovies and laurel

Duck with spices

Grilled corn ice cream

Caramelized sponge cake with honey, white chocolate, truffle and hazelnut

“Pine Cone”

tasting menu

Euro 200 per person

wine pairing fort tasting menu “quindici”

Euro 70 per person