

Prospettive

Il menu

Lumache stufate nel fieno, crema di erbe di campo, pigna fermentata Euro 30

Anatra fiammeggiata, carota, senape, nocciola Euro 30

Brodetto di cipolla dolce, merluzzo mantecato, ostriche, lichene islandico, uova di aringa Euro 35

Trucioli e mattonella ghiacciata di fegato di anatra, bietolina e uovo croccante Euro 30



Risotto alla camomilla selvatica, radice di rafano e liquirizia Euro 25

Questo piatto può essere preparato per un minimo di due porzioni e richiede circa 25 minuti di lavorazione

Orzo: terra ed acqua Euro 30

Orzo mantecato acidulo all'acqua di scampi, fagioli neri, muschio, alghe e spezie montane

Pasta, pomodoro ed erbe Euro 25

Ravioli di polenta in brodo affumicato di abete Euro 20



Anguilla, sugo di capriolo, barbabietola, ibisco e polvere di rose Euro 35

Piccione, tartufo di mare, asparago di bosco e nocciole Euro 35

Sella di capriolo alla resina, funghi trombette, sedanolapa e geranio Euro 35

Manzo alla senape selvatica, melanzane, cipollotto ed albicocche Euro 32