

Prospettive

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

Euro 30

Rapa rossa cotta nella cenere, aringa affumicata, mandorla amara e cuore di vitello crudo

Euro 30

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

Euro 35

Battuto di manzo al coltello, fonduta al tartufo bianco, cavolo croccante e fegato grasso

Euro 40

Orzo: terra ed acqua

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

Euro 35

Premiato come "Piatto dell'Anno" dalla guida "Ristoranti d'Italia de l'Espresso 2018" e dalla maison "Pommery"

Risotto al cavolo nero, acciughe, capperi, cardamomo e yuzu

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

Euro 25

Pasta di verza, limone, salvia e pecorino

Euro 25

Bottoni di funghi selvatici, brodo ristretto di carne, alga "tartufo" e nocciole tostate

Euro 30

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

Euro 35

Piccione, sesamo nero, more fermentate, berberis e gorgonzola

Euro 35

Capriolo, funghi trombette e "polenta di legno"

Euro 35

Maiolino arrostito, insalatina piccante di finocchio, salsa alla senape e arancia

Euro 35