

Prospettive

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

Euro 30

Carciofo, mandorla amara ed ostrica

Euro 35

Granchio reale, crema d'uovo e senape, grano saraceno soffiato e fegato grasso d'anatra

Euro 35

Battuto di cervo in "agrodolce"

Euro 35

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

Minestra di tagliolini con funghi, creste di gallo e cipollotto

Euro 35

Ravioli di fonduta, ragù di animella, cime di rapa e senape fermentata

Euro 30

Piccione, sesamo nero, more fermentate, berberis e gorgonzola

Euro 35

Capriolo alla resina di Ginepro, funghi trombette e sedano rapa

Euro 35

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

Euro 35

San Pietro, cavolfiore alla brace, lime e salvia

Euro 55