

IL VIAGGIO COMPLETO

MENU DA 7 PORTATE

IL PERCORSO PIU AMPIO E IMMERSIVO: SETTE PORTATE PENSATE PER RACCONTARE A FONDO LA NOSTRA VISIONE DI CUCINA SEMPRE IN EVOLUZIONE

IL NOSTRO BENVENUTO

CAROTE, DATTERI, FINOCCHIETTO E LIME

UOVO POCHÈ, TOPINAMBUR E TARTUFO

GYOZA DI CINGHIALE, SEDANO RAPA E VERZA

FETTUCCINE DI CAVOLFIORE, LEMON GRASS E BOTTARGA

GUANCIA DI VITELLO CON LATTUGA ALLA BRACE

LIMONE NERO

CIOCCOLATO, LAMPONE E PEPE ROSA

PICCOLA PASTICCERIA

65€

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE ALLA CARTA AL COSTO DI 22€ CADAUNO, PER I DOLCI 14 €

“A MANO LIBERA”

9 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

85€

LA CARTA DEI SIGNATURE

LE FIRME INDELEBILI DEL NOSTRO PERCORSO ORDINABILI ALLA CARTA,
QUELLI CHE RESTANO ANCHE QUANDO TUTTO IL RESTO EVOLVE

CEVICHE • Pescato del giorno

19€

RAVIOLI DI SCAMPI • Foie gras e tartufo

19€

MAZZANCOLLA • Fagioli cannellini, nduja e bisque

20€

TORTELLI CIAUSCOLO • clementini e zucca

22€

SPAGHETTONE "AL BRONZO" • burro e lievito

22€

MINESTRA DI BOSCO...funghi e tartufo

22€

RICCIOLA • alla brace, sedano rapa, ginepro

28€

CARDONCELLO • Topinambur, nocciole e ribes

24€

QUAGLIA GLASSATA • puré alla francese

28€

TORTA DI ROSE • Crema inglese alla vaniglia

12€

UOVO NEL BOSCO • La nostra cheesecake al frutto della passione

14€

MENÙ 3 PORTATE

L'ATTIMO CHE CAMBIA OGNI VOLTA

UN PERCORSO DI TRE PORTATE PENSATO E SCELTO DALLO CHEF PER SEGUIRE LE STAGIONI E L'ISPIRAZIONE DEL MOMENTO....MENU A SCATOLA CHIUSA!! LASCIATI SORPRENDERE DALLO CHEF

45€

ABBINAMENTO VINI

3 CALICI

25€

4 CALICI PREMIUM
CON CORAVIN

45€

PANE E SERVIZIO • 3€ A PERSONA

CARTA DEI VINI



*IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011, NEL NOSTRO LABORATORIO SONO PRESENTI DIVERSI ALIMENTI ALLERGENI. SI PREGA QUINDI DI COMUNICARE QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA AL NOSTRO PERSONALE.
IL CRUDO DI PESCE SOMMINISTRATO È TUTTO ABBATTUTO TERMICAMENTE A -20°, COME PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004