

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

CAVOLFIORE NERO, MANDORLA E LIME

MAZZANCOLLA, CAVOLO NERO E CANNELLINI

RAVIOLO APERTO DI CALAMARO

MINESTRA DI BOSCO....FUNGHI E TARTUFO

MAIALINO DA LATTE, MELE E MIELE

OPPURE

COLOMBACCIO, PRUGNE E SENAPE

OLIO EVO, KIWI E SEDANO

SOUFFLÉ ALLA ZUCCA, MANDARINO E VANIGLIA

PICCOLA PASTICCERIA

65€

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO ORDINABILI SINGOLARMENTE ALLA CARTA
AL COSTO DI 20€ CADAUNO, PER I DOLCI 12 €

“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€

SPAGHETTINO FREDDO • Mandorla e scampi

15€

TORTELLI CIAUSCOLO • clementini e zucca

22€

LINGUINA "AL BRONZO" • burro ostrica , lime e koji tostato

22€

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

12€

MENÙ 3 PORTATE

L'ATTIMO CHE CAMBIA OGNI VOLTA

UN PERCORSO DI TRE PORTATE E UN CALICE DI BENVENUTO PENSATO PER SEGUIRE LE STAGIONI E L'ISPIRAZIONE DEL MOMENTO

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