

SETTE

BENVENUTO DEGLI CHEF

SPINACINO AL BBQ

uvetta fermentata, pinoli e vermouth

INSALATINA TIEPIDA DI RAPA ROSSA

trota, beurre blanc e caviale

TAGLIOLINO

alghe, limone bruciato, frutti di mare e prezzemolo

RISOTTO

cime di rapa, nocciole e alici marinate

CORBA

fondo di pollo, bacon e kumquat

CERVO

salsa capriolo e insalatina alcolica

PREDESSERT

KIWI e CIOCCOLATO

mousse al fondente, kiwi, sablè, cremoso al tè nero

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 110

Sette calici in abbinamento 90

QUATTRO

BENVENUTO DEGLI CHEF

CARCIOFO

rosa, tè Sencha e bufala

PASTA MISTA

ragù di faraona, lampone e bieta

AGNELLO

cavolo nero, polenta e latte di capra cagliato

PREDESSERT

PAN BRIOCHE e MANDORLA

pan brioche, gelato alle mandorle, crema inglese

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 85

Quattro calici in abbinamento 55

ANTIPASTI

SPINACINO AL BBQ | uvetta fermentata, pinoli e vermouth
| 25 |

CARCIOFO | rosa, tè Sencha e bufala
| 27 |

ASTICE | brodo di pesce, ananas alla brace, verza,
carote e spuma al burro
| 40 |

BURRO e ACCIUGHE | pane all'avena,
pomodoro dolce alla vaniglia
| 27 |

PRIMI

TAGLIOLINO | alghe, limone bruciato,
frutti di mare e prezzemolo

| 30 |

PASTA MISTA | ragù di faraona, lampone e bieta

| 30 |

RAVIOLO | topinambur e brodo di funghi

| 25 |

RISOTTO | cime di rapa, nocciole e alici marinate

| 27 |

SECONDI

CORBA | fondo di pollo, bacon e kumquat

| 35 |

CERVO | salsa capriolo e insalatina alcolica

| 40 |

AGNELLO | cavolo nero, polenta e latte di capra cagliato

| 40 |

INSALATINA TIEPIDA DI RAPA ROSSA | trota,
beurre blanc e caviale

| 30 |

DOLCI

COCCO e MIRTILLO | spuma al cocco, violetta,
gelato ai mirtilli, crumble

| 15 |

KIWI e CIOCCOLATO | mousse al fondente, kiwi,
sablè, cremoso al tè nero

| 15 |

PAN BRIOCHE e MANDORLA | pan brioche,
gelato alle mandorle, crema inglese

| 15 |