

Menù Degustazione Carne

Coccola di benvenuto

Tris di carote colorate, salsa al lievito di birra, tempura alla salvia e olio alle erbe

Funghi di stagione con spuma di patata, nocciola, dragoncello e scamorza affumicata

Uovo alla carbonara, spuma di parmigiano 36 mesi, pasta soffiata

Risotto al blue cheese, disco di fassona piemontese, crumble di mandorle nere e pistacchio

Agnello in crosta alle erbe e frutti secchi con purea di pere williams e riduzione di melograno

Predessert

Spirale al lampone, gelatina di karkadè,
sorbetto al lampone, rapa rossa e Campari

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro

Menù Degustazione Pesce

Coccola di benvenuto

Tris di carote colorate, salsa al lievito di birra, tempura alla salvia e olio alle erbe

Funghi di stagione con spuma di patata, nocciola, dragoncello e scamorza affumicata

Cannolicchi flambè con aderezo sudamericano, parmigiano, arancia candita e maggiorana

Tagliolini all'uovo home made mantecato al burro di alici, limone bruciato e katsuobushi

Polpo sul carbone, manioca, salsa anticuchera e chimichurri

Predessert

Spirale al lampone, gelatina di karkadè,
sorbetto al lampone, rapa rossa e Campari

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro