

Menù Degustazione Carne

Coccola di benvenuto

Cavolo nero con uvetta, pinoli, pan brioche salato e salsa al lievito di birra

Carciofo, emulsione delle sue foglie, cuore laccato, olio di maggiorana e uova di trota

Scamone di manzo a sashimi marinato al caffè e miso con nocciole e fondo al kefir light

Gyoza neri di costina di maiale, kimchi, guanciale con brodo di pollo montato e affumicato

Maialino e la sua cotenna soffiata, patate americane, cipolla agro e demi glas al tamarindo

Predessert

Tarte tatin di patate con gelato al
ginepro e crumble di mandorle

Piccola pasticceria

70 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro

Menù Degustazione Pesce

Coccola di benvenuto

Cavolo nero con uvetta, pinoli, pan brioche salato e salsa al lievito di birra

Carciofo, emulsione delle sue foglie, cuore laccato, olio di maggiorana e uova di trota

Cozze alla escabeche, spuma di riso allo zafferano e sfoglia di mare

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

Gallinella al timo con salsa al capperi e bergamotto, finocchio brasato e lardo di patanegra

Predessert

Tarte tatin di patate con gelato al
ginepro e crumble di mandorle

Piccola pasticceria

70 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro