



menu degustazione

€ 85,00

BENVENUTI DELLA CUCINA

GRISSINI STIRATI A MANO

PANE FATTO IN CASA CON FARINE BIO MACINATE A PIETRA DI MULINO MARINO

TEST SENSORIALE

BURRO SALATO DI NORMANDIA - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E LIMONE - BURRO PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

SALMERINO ALPINO MARINATO E AFFUMICATO DA NOI
CAPRESE

POLENTA CONCIADA

MAIS BIOLOGICO LOCALE E STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE

RAPA GELATA E BALSAMICO

VERDE E BIANCO

BIETOLA, PORCINI, CAPASANTA TOSTATA E TARTUFO NERO UMBRO

SPAGHETTONE AFFUMICATO E PEPE PONDICHERRY

DATTERINI APPASSITI E AFFUMICATI, FINOCCHIETTO E SQUACQUERONE

QUAGLIA ARROSTO, LARDO E FOIE GRAS

CIPOLLA ROSSA GLASSATA, VERBENA E RABARBARO

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI MOROGORO 68%

BISCOTTO, ZABAIONE AL RUM, FAVA TONKA, GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA

PICCOLA PASTICCERIA

menu 3 portate

€ 75,00

3 PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SECONDO.

PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI

Aperitivo metodo classico € 8,00 acqua €3,00 caffè € 2,00

secondi a scelta

CRUDO DI BRANZINO

INSALATA DI VONGOLE VERACI E SPUGNA AL NERO

QUAGLIA ARROSTO, LARDO E FOIE GRAS

CIPOLLA ROSSA GLASSATA, VERBENA E RABBARO

CONIGLIO TONNATO, LIMONE E ROSMARINO

AVOCADO ALLA PIASTRA E CAPPERI DI PANTELLERIA

dolci a scelta

NUVOLA DI NOCCIOLA

LIME, MERINGA E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI MOROGORO 68%

BISCOTTO, ZABAIONE AL RUM, FAVA TONKA, GELATO FIOR DI LATTE E VANIGLIA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO VALRHONA IVOIRE

GRANITA AI MIRTILLI DI SANTO STEFANO E COCCO GHIACCIATO

I FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

Caprino alla cenere Valençay, Comté 14 mesi, Blu della Lessinia,
Pecorino di Filiano, Blu di San Magno

IN ABBINAMENTO AI FORMAGGI LE NOSTRE PROPOSTE DI VINI AL CALICE

particolarmente indicati: il Vin Jaune o "vino giallo" dello Jura francese, vino da meditazione, secco, molto intenso e dallo stile ossidativo; per chi ama l'abbinamento dolce Dàron di Eugenio Rosi, un marzemino da uve stramature, sottoposte a leggero appassimento, affinato in legno di ciliegio per tre anni, dolce ma non troppo, con la particolarità di una sottile trama tannica.

I menù proposti possono contenere allergeni, è disponibile una copia del menu con tutti i dettagli in merito, se necessario rivolgersi al personale in sala. Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata. Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.