



menu degustazione

€ 85,00

BENVENUTI DELLA CUCINA

GRISSINI STIRATI A MANO

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

BACCALA' IN TEMPURA DI CANAPA

INSALATA DI ZUCCA, FICU E PISTACCHI SICILIANI

TEST SENSORIALE

BURRO SALATO DI NORMANDIA - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E

LIMONE - BURRO PIZZA - NERO DI SEPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

CREMA DI PATATE E LIMONE

ARINGA AFFUMICATA, IL SUO CAVIALE E COLORI VEGETALI

PAPPARDELLA DI BORLOTTI ED ENKIR, COZZE, CACIO E PUNTARELLE

PASTA DI FARINA DI FAGIOLI E GRANO ANTICO ENKIR, PUNTARELLE E MANDORLE

RISOTTO AL RAGÙ DI PERNICE, MIRTILLI E GINEPRO

RISO BIOLOGICO TENUTA CASTELLO, MIRTILLI NOSTRANI E PERNICE CACCIATA

QUAGLIA ARROSTO, LARDO E FOIE GRAS

CIPOLLA ROSSA GLASSATA, VERBENA E RABBARBARO

TIRAMISÙ ESPRESSO

SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

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

GUANCIA DI MANZO BRASATA

POLENTA DI MAIS BIOLOGICO LOCALE E BARBABIETOLA AFFUMICATA

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

TIRAMISÙ ESPRESSO

SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

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 Dòron 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.