



menu degustazione

€ 95,00

BENVENUTI

GAMBERO BIANCO MAIONESE LEGGERA E LIMONE

TAPIOCA CROCCANTE E LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA

AVOCADO, FRUTTA SECCA E TOPINAMBUR

PANE FATTO IN CASA e GRISSINI STIRATI A MANO  
FARINE ITALIANE BIOLOGICHE MULINO MARINO

TEST SENSORIALE

BIANCO SALATO - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E  
LIMONE - POMODORO E ORIGANO - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA CANTABRICO

\*\*\*

CREMA DI PATATE E ARINGA AFFUMICATA  
COLORI VEGETALI

FONDENTE DI CARCIOFI E STRACHITUNT  
CAVOLO RAPA, TONNETTO ESSICCATO E PERLAGE DI CAVIALI

PAPPARDELLE, CIMA DI RAPA E CACCIAGIONE  
ESSENZA DI SENAPE E RAGÙ DI FAGIANO E PERNICE

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO  
LEVISTICO, SHERRY E MASALA

CASTAGNE DEGLI ORTI, MERINGA, MACA E ARANCIA AMARA  
TÈ MATCHA E MIELE DI BOSCO

PICCOLA PASTICCERIA

menu a tre portate

€ 80,00

TRE PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SOLO SECONDO.  
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI

secondi a scelta

PICCIONE GLASSATO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO  
LEVISTICO, SHERRY E MASALA

SALMONE PURO UPSTREAM MARINATO  
PINZIMONIO DI RADICCHI E MANOURI

CONTROFILETTO DI AGNELLO  
CAVOLO CAPPUCCIO ALLA PIASTRA, YOGURT, SENAPE E SEDANO RAPA

dolci a scelta

TIRAMISÙ ESPRESSO  
SAVOIARDO MORBIDO FATTO IN CASA, CAFFÈ ESPRESSO,  
CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

MELA E CANNELLA  
MELE CANDITE, BISCOTTO E GELATO ALLA CANNELLA  
UVETTA, CALVADOS E PINOLI

CREMINO RICOPERTO AL CIOCCOLATO VALRHONA  
AMARENE AL RUM, PANNA E CARDAMOMO

Aperitivo metodo classico € 9,00   acqua € 4,00   caffè € 2,00

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.