



La cucina è un gioco. Serio.

Un percorso degustazione alla scoperta della nostra filosofia di cucina. Il miglior modo per conoscerci, attraverso i grandi prodotti di piccoli produttori locali, che incontrano tecniche e prodotti che arrivano anche da più lontano...

*4 portate a mano libera
55 euro*

*6 portate a mano libera
75 euro*

*abbinamento 3 calici
25 euro*

*abbinamento 5 calici
35 euro*

il menù degustazione è consigliato per l'intero tavolo





CONTINUA MO

Trota, barbabietola, erba limone e caffè
16 euro

Foie gras, salmi, scalogno e amarene
20 euro

Sedano rapa in osmosi agli agrumi, senape e aglio nero
16 euro



CONTINUIAMO

Riso Carnaroli, mirtilli, tre latti e birra scura
20 euro

Tagliolini al fieno, coniglio al bbq, nocciole, lupino
20 euro

Ravioli, baccalà, latte, vaniglia e lenticchie
20 euro

È POT...

Germano, la sua salsa, sole d'inverno e radicchio rosso
26 euro

Uovo soffiato, fonduta e topinambour
20 euro

Branzino "Aquanaria", carote, salsa al vermouth e shiso
24 euro

acqua Valverde 5 euro
coperto 5 euro

Si prega di comunicare eventuali allergie,
intolleranze e abitudini alimentari...
saremo lieti di soddisfare le vostre
esigenze!



FINIAMO IN DOLCEZZA

Peperoncino, cannella, cioccolato fondente
9 euro

Mondo nocciola
9 euro

Tartelletta al limone, cioccolato bianco e meringa bruciata
9 euro

Formaggi...
3 euro al pezzo



Vini da dessert

Passito di Barbera "La Canova" S.A.

calice 6 euro

Goldtraminer "Cantina Toblino" 2019

calice 7 euro

Visciola "La Montata" S.A.

calice 7 euro

Sauternes "Chateau Lange - Reglot" 2019

calice 9 euro

