



FORME

R E S T A U R A N T

MENÙ

Antipasti

Zucca, anacardi e taleggio ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 26
Capasanta, topinambur e caffè ⁽⁷⁻¹⁴⁾	€ 34
Gamberi rossi, uva fragola e granita di pompelmo ⁽²⁾	€ 38
Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁽⁷⁾	€ 30

Primi

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	€ 32
Plin ai funghi, nocciola e tartufo nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾	€ 32
Risotto alle castagne, germano reale e prugnolo ⁽⁷⁻⁹⁾	€ 32
Pasta mista con cavolo nero, fagioli e ventricina ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	€ 28

Secondi

Rombo, cavolfiori, anice e tartufo ⁽⁴⁻⁷⁾	€ 40
Pancia di maialino, cachi, vin brûlé e dragoncello ⁽⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾	€ 35
Faraona, castagne e indivia belga ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	€ 36
Astice, patata affumicata e rape ⁽²⁻⁷⁾	€ 44

Coperto	€ 6
Acqua	€ 4
Caffè	€ 3

DOLCI

Flan di zucca, mandorle e spezie ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾	€ 16
Nocciola, quinoa, arancia e carote ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 16
Melograno, yogurt e cioccolato bianco ⁽⁷⁾	€ 13
Il genio della lampada ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 16

PERCORSI

Origine

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴⁾

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾

Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁽⁷⁾

Quaglia al pepe verde, porcini e birra ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

Cioccolato fondente, nocciola e genziana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 95

Percorso Origine con degustazione di vini da noi selezionati € 135

Racconti

Trota, albicocca, ostrica e coste ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾

Saint honorè di storione e caviale ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾

Zucca, anacardi e taleggio ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾

Plin ai funghi, nocciola e tartufo nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾

Risotto alle castagne, germano reale e prugnolo ⁽⁷⁻⁹⁾

Carciofo, bagna cauda e anguilla ⁽⁴⁻⁶⁾

Animella, porcini, sesamo e levistico ⁽³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁾

Ginseng, anice e liquirizia ⁽⁷⁻¹¹⁾ € 115

Percorso Racconti con degustazione di vini da noi selezionati € 175

In aggiunta a ciascuno dei menu degustazione, se gradite:

Raviolo di pecora, pecorino e santoreggia ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ € 15 a persona

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

