



FORME

R E S T A U R A N T

MENÙ

Antipasti

Lumaca in verde ⁽⁷⁾	€ 29
Asparago bianco, aglio nero, camembert e ribes ⁽⁷⁾	€ 28
Gambero, rabarbaro, fragola e levistico ⁽²⁻⁹⁾	€ 40

Primi

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	€ 33
Raviolo alle erbe spontanee, sambuco e acqua di pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 30
Risotto al curry verde, robiola e primizie ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 30

Secondi

Cernia, spinaci, senape e alloro ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	€ 44
Astice, patata americana, zabaione salato e curry ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁾	€ 46
Coniglio, peperone e dragoncello ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 40

Alla carta

minimo 2 portate (ad esclusione del dolce) a persona.

Coperto	€ 6
Acqua	€ 5
Caffè	€ 5

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

DOLCI

Citrus Vibes ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ (Consistenze di agrumi)	€ 16
Note di primavera ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ (Yogurt, rabarbaro, sambuco e erbe aromatiche)	€ 16
Ginseng, anice e liquirizia ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁾	€ 16
Pera, mascarpone e mandorle ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 16
Formaggio? ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ (Pain perdu alla frutta disidratata, caprino e mandorla)	€ 16
Cioccolato fondente, nocciola e genziana ⁽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⁾

Lumaca in verde ⁽⁷⁾

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

Cioccolato fondente, nocciola e genziana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 100

Con degustazione di vini da noi selezionati € 140

ESSENZA

Asparago bianco, aglio nero, camembert e ribes ⁽⁷⁾

Raviolo alle erbe spontanee, sambuco e acqua di pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Pipe, fave, pecorino e oliva ⁽¹⁻⁷⁾

Topinambur, tartufo nero, zabaione e prugnolo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾

Pera, mascarpone e mandorle ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 85

Con degustazione di vini da noi selezionati € 120

RACCONTI

Gambero, rabarbaro, fragola e levistico ⁽²⁻⁹⁾

Krapfen di salmerino, caviale e mela ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾

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

Raviolo alle erbe spontanee, sambuco e acqua di pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Linguina, ibisco e aringa affumicata ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

Triglia, zucchine e fiori di zucca ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾

Piccione, spugnone e ciliegie ⁽⁷⁻⁹⁾

Yogurt, sambuco e erbe aromatiche ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ € 115

Con degustazione di vini da noi selezionati € 170

In aggiunta ai menu degustazione, se gradite:

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

Saint honoré di storione e caviale ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾ € 20 a persona

