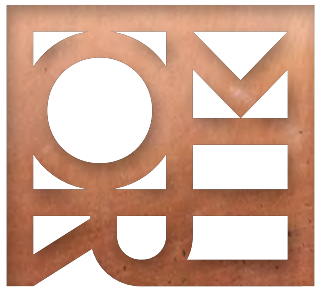

FORME

RESTAURANT

MENÙ

Antipasti

Crudo di scampi e capasanta, rapa, mandorla e bergamotto [2-8-14]	€ 35
Zucca, anacardi e taleggio [3-7-8]	€ 30
Spiedo di lumache, funghi, abete e ribes [7]	€ 32

Primi

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare [1-2-14]	€ 33
Risotto al radicchio rosso, liquirizia e pera [7]	€ 30
Plin ai funghi, nocciola e tartufo nero [1-3-7-8-9]	€ 30

Secondi

Pluma iberica, lardo e orzo [7]	€ 38
San Pietro, zucca, curry e frutto della passione [4]	€ 44
Astice, carote, zafferano e capperi [2-7]	€ 46
Wellington di agnello, castagne e Périgueux [1-3-7-9-10-12] (Per 2 persone)	€ 80

Selezione di sei formaggi [1-3-7-8] (Pan brioche alla frutta disidratata e composte)	€ 28

Alla carta

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

Coperto	€ 6
Acqua	€ 5
Caffè	€ 5

DOLCI

Cioccolato fondente, nocciola e genziana (1-3-7-8) € 16

Ginseng, anice e liquirizia (1-3-7-8) € 16

Il bosco (1-3-7-8)
(Nocciola, quinoa rossa, arancia e carote) € 16

"Cinnamon Roll" (1-3-7-8) € 16
(Girella alla cannella, noci pecan, marshmallow bruciato e caramello)

1.glutine **2.**crostacei **3.**uova **4.**pesce **5.**arachidi **6.**soia **7.**latte **8.**frutta a guscio **9.**sedano **10.**senape **11.**semi di sesamo **12.**anidride solforosa e solfiti **13.**lupini **14.**molluschi

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, funghi, abete e ribes [7]

Quaglia al pepe verde, funghi e birra [1-7-9]

Cioccolato fondente, nocciola e genziana [1-3-7-8] € 100

Con degustazione di vini da noi selezionati € 140

ESSENZA

Zucca, anacardi e taleggio [3-7-8]

Tagliatella al ragù? [1-7-9]

Gnocco di castagne, ruta e mandorla [1-7-8]

Torta di cipolle, mela cotogna e blu di bufala [1-3-7-10]

Lampone, castagna e cardamomo [3-7-8] € 85

Con degustazione di vini da noi selezionati € 120

RACCONTI

Ostrica, uva fragola, macadamia e uva di mare [4-8-12-14]

Krapfen di salmerino, caviale e mela [1-3-4-7-12]

Cavolo nero, panna acida e cachi [3-7]

Ruote, miso e agrumi [1-7]

Gnocco di castagne, ruta e mandorla [1-7-8]

San Pietro, zucca, curry e frutto della passione [4]

Pluma, lardo e orzo [7]

Ginseng, anice e liquirizia [1-3-7-8] € 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

Trota, albicocca, ostrica e bieta [4-7-14] € 15 a persona

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo