Degustazione
In 5 portate selezionate dallo chef € 90
Abbinamento Vino € 50

La Degustazione
Territorio e innovazione in 8 portate € 110
Abbinamento Vino € 70

E' possibile selezionare a Vs scelta le portate dei menù degustazione indicati con un sovrapprezzo.
E' necessaria la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione.
Il menù alla carta è disponibile per tavoli non superiori alle 4 persone.

Menù

Assoluto di Topinambur	***30***
Triglia, *curry di triglia, mozzarella*	***35***
Calamaro, *riso acido, cicoria, pompelmo*	***35***
Bufalo tonnato*, ostriche, fricassea*	***35***
Trippa di vitello, *scampi, mentuccia*	***35***
Brioche fondente, *baccalà, caviale*	***35***
Fettuccine, *emulsione di telline, tartufo*	***38***
Agnolotti di bosco, *infuso di finocchietto e liquirizia*	***35***
Risotto selvatico, *stracotto di lepre*	***38***
Minestra di totani, *patata acida, pomelo*	***35***

Anatra*, carota acida, mandarino*	***40***
Animella, *latte di fieno, mais, lievito*	***38***
Gallo e Galletti	***35***
Ricciola, *cannolicchi, Champagne, tapioca*	***40***
Cervo, *lampone alla brace, fondo bruno vegetale*	***40***
Pecora Cruda, *anguilla alla brace*	***38***
Polpo, *bbq di moscardini, tzatziki di aglione*	***38***

Dessert

Selezione di Formaggi… *fondo di frutta, miele di castagno*	***15***
Uva fragola, *pomodoro, mascarpone*	***15***
Bottoni di strudel, *gelato di speculoos*	***15***
Cioccolato bianco, *caramello salato, gelsomino*	***15***
Caffè, *cacao crudo, cardamomo nero*	***15***

**In applicazione del Regolamento CE 1169/2011, nel nostro laboratorio sono presenti diversi alimenti allergeni. Si prega quindi di comunicare qualsiasi tipo di allergia al nostro personale.*
Il crudo di pesce somministrato è tutto abbattuto termicamente a -20°, come prescritto dal Regolamento CE 853/2004