



Transverberazione

Fagioli in doppio servizio

Brodo, cipolla, fagioli & Pennone, Miso di fagioli,
riccio di mare e alloro

Lardo

L'inganno

Animella

Cuore, carciofo e argento

Capasanta

Lievito di birra

V - Riso

Cipollotto, limone fermentato ed anice stellato

Capretto

Erbe trovate, fuoco e carbone

Sogliola e triglia

Mugnaia di mandorle

V - Vittoria

Miso, sesamo e Hojicha

€ 190.00

La degustazione è servita per tutti gli ospiti

Abbinamento Vino € 130.00

I piatti del menù degustazione sono disponibili "à la carte"

4 piatti a vostra scelta € 130.00

Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.



Brace Ardente

V - Zucchina

Zucchina, Yuzu Cosho e cannella

Capriolo

Infuso all'anice stellato, marinato al miso, crema di latte e cicoria

Cannolicchio

Brace e piselli in conserva

V - Pasta e fagioli

Fagioli, miele e prosecco

V - Uovo

Giardiniera e dragoncello

Anatra

Fumo e caffè

V - Soufflé

Pane e ricordo

€ 160.00

La degustazione è servita per tutti gli ospiti

Abbinamento Vino € 110.00

I piatti del menù degustazione sono disponibili "à la carte"

4 piatti a vostra scelta € 130.00

Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile apposita documentazione.