

MENU DEGUSTAZIONE



AVVICINANDOSI 70

3 portate salate
per conoscere la nostra cucina
a scelta dello chef

Abbinamento tre calici 30

Grandi Calici 50

VISIONI & PROSPETTIVE 90

La nostra cucina in evoluzione
5 portate dall'entrées al dolce
a scelta dello chef

Abbinamento quattro calici 40

Grandi Calici 70

RADICI NEL CEMENTO 120

Tutta la nostra Essenza in 8
portate dall'entrées al dolce
a scelta dello chef

Abbinamento cinque calici 50

Grandi Calici 100



IL CARRELLO DEI FORMAGGI

**E' possibile aggiungere su Vostra
richiesta una selezione di Formaggi
con Pane, Miele e Mostarda 25€
Al Pezzo 4€**

Il menù scelto si intende per l'intero tavolo.
Per tavoli superiori a 4 persone si chiede la
partecipazione allo stesso menù degustazione
per l'intero tavolo

PESCI

SCOGLIO...SUGGERZIONI MARINE 35

Crudo di pesce,
Crema ai Ricci di Mare, Sesamo Nero

TARTARE DI PESCE 35

Granita di Jalapeño,
Acqua di Pistacchio

ASTICE BLU 60

Bernese, Salsa di Corallo
(Può essere incluso nel menù degustazione
con sovrapprezzo di 30€ pp)

PESCATO 35

Salsa Bagna Cauda

TERRINA 35

Anguilla Affumicata e Foie-gras,
Gelatina al Porto



CARNI

TUTTO IL PICCIONE 35

ANATRA in più servizi 35pp
(min 2 persone)

AGNELLO 35

Alle Erbe

MANZO BRUCIATO 35

WAGYU GIAPPONESE (100gr) 65

In declinazioni
(Può essere incluso nel menù degustazione
con sovrapprezzo di 25€ pp)

PASTE



SPAGHETTO 50

Ostrica & Caviale
(Può essere incluso nel menù degustazione
con sovrapprezzo di 20€ pp)

TAGLIOLINO 30

Aglione Nero, Seppia Sporca
Sensazioni di Tartufo

PLIN 30

Di Anatra, Caffè, Foie-Gras

RISOTTO 30

Capriolo, Polvere di Alloro



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.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento
di temperatura come prescritto dal Regolamento CE
853/2004.

DESSERT

ANETO, KIWI, DRAGONCELLO

15,00

RABARBARO, PEPE ROSA, CIOCCOLATO BIANCO

15,00

CASTAGNE, GRUE DI CACAO, CAFFE' DI CICORIA

15,00

**BANANA, PISTO NAPOLETANO, FIORI D'ARANCIA,
PAN D'EPICES**

15,00

SELEZIONE FORMAGGI

25,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

LA CHARTREUSE VERDE

10,00

VERMOUTH ROSSO

10,00

PORTO FINE RUBY DI QUINTA DE NOVAL

10,00

CA' D'GAL - LUMINE 2022

10,00

