

Uovo croccante, cavolfiore in tre consistenze	12
Quaglia royal, tartufo, polenta e funghi	18
Cocktail di gambero rosso, maionese al sedanorapa mèlagrana	19
Salmirino affumicato, porro al sale, kefir e verberna	15
I nostri scarpinoce, spuma al burro, salvia croccante	14
Gyoza ripieni di coppa di maiale, cipollotto e cavolo cinese salsa sour-chilly	16
Lasagnetta all' astice e finferli, aria al sedano	23
Gnocchi rosa ripieni di fontina valdostana e tartufo orobico, ketchup di rapa rossa	18
Sgombro alla brace, rucola e erba di zucca e zenzero	20
Calamaro alla plancia, cannellini, carciofi	23
Maiolino da latte, okonomiyaki	23
Diaframma, radice di cerfoglio, mela verde e mostarda korzana	23
Pane e Coperto	2,5
Aqua San Carlo	2,5

## Degustazione

### Entrée

Uovo croccante, cavolfiore in tre consistenze

Salmirino affumicato, porro al sale, kefir e verberna

I nostri scarpinoce, spuma al burro, salvia croccante

Sgombro alla brace, rucola e erba di zucca e zenzero

### Pre dessert

Crème brûlée, more, gelato alla camomilla

Caffè con piccola pasticceria

50€ a persona

( minimo due persone )

Chiediamo gentilmente di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

Alcune materie prime da noi utilizzate possono subire un processo di surgelazione