

Uovo croccante, spuma di zucca, strachitunt e liquirizia	13
Scaloppa e terrina di foie gras, funghi marinati, porto	22
Fiore di zuccina, spuma di mozzarella, scampi, limone	19
Carpaccio di ricciola leggermente affumicato, ratatouille di verdure, dressing jalapeno	18
I nostri scarpinocc, spuma al burro, salvia croccante	16
Gyoza di maiale, salsa souchilly, champignon	19
Risotto ai porcini, aria al prezzemolo	19
Lasagnetta di mare	20
Branzino alla pizzaiola, pomodori e stracciatella	24
Rana pescatrice laccata al miso, pakchoi e bagna cauda	25
Petto d'anatra, fichi e shiso	23
Costoletta di Mangalica, ceci, peperoni funghi enoki	24
Pane e coperto	3
Acqua San Carlo	3

Degustazione

Entrée

Uovo croccante, spuma di zucca, strachitunt e liquirizia

Salmerino affumicato, porro al sale, kefir

Scarpinocc, spuma al burro e salvia croccante

Filetto di manzo, topinambur, uva passa

Pre-dessert

Semifreddo al caffè, caramello salato, sorbetto al cacao

Caffè con piccola pasticceria

50€

(minimo due persone)

Proposta di vini in mescita 6 / 8€

Abbinamento vini alla degustazione 22€

4 calici da 9 cl

Le informazioni circa la presenza di allergeni sono

disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alcune materie prime da noi utilizzate possono essere congelate

o subire un processo di surgelazione.

1: Arachidi e derivati 2: Frutta a guscio 3: Latte e derivati

4: Molluschi 5: Pesce 6: Sesamo 7: Soia 8: Crostacei

9: Cereali contenenti glutine 10: Lupini 11: Senape 12: Sedano

13: Anidride solforosa e solfiti 14: Uova e derivati