Uovo croccante, spuma di zucca, strachitunt e liquirizia 13
3-9-14

Scaloppa e terrina di foie gras, funghi marinati, porto 3-9-13-14 22

Fiore di zucchina, spuma di mozzarella, scampo, limone 19
3-8-9

Carpaccio di ricciola leggermente affumicato 5-12 18
ratatouille di verdure, dressing jalapeno

I nostri scarpinocc, spuma al burro, salvia croccante 3-9-14 16

Gyoza di maiale, salsa sourchilly, champignon 1-6-7-9-12 19

Risotto ai porcini, aria al prezzemolo 3-9-12 19

Lasagnetta di mare 3-4-9-12-14 20

Polpo alla galiziana, cipolla, patata e paprika 4 25

Rana pescatrice laccata al miso, pakchoi e bagna cauda 24
3-5-6-7

Petto d'anatra, fichi, rabarbaro e shiso 3-11 23

Costoletta di Mangalica, ceci, peperoni e funghi enoki 24
3-7-9-11

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

Maialino da latte, 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*