

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia <small>3-9-14</small>	13
Scaloppa e terrina di foie gras pan-brioche, mela cotogna, porto <small>3,9,13, 14</small>	22
Seppioline, farinata di ceci, aglio orsino e acciughe <small>2-3-4-5</small>	19
Salmerino affumicato, porro al sale, kefir e verbena <small>3-5-7-9</small>	17
I nostri scarpinocc, spuma al burro, salvia croccante <small>3-9-14</small>	16
Gyoza di maiale, salsa souchilly, champignon <small>1-6-7-9-12</small>	20
Risotto al piccione, sedano rapa e anacardi <small>2-3-7-12-13</small>	22
Tortelli di porri e patate, piovra arrostita <small>3-4-9-12-14</small>	19
Branzino, asparagi, aioli <small>5</small>	25
Tataki di tonno, indivia, piselli, cipollotto <small>3-5-6-7-</small>	25
Agnello, purè di patate ratte, carciofi arrostiti <small>3-11</small>	24
Controfiletto di manzo, champignon e polenta fritta <small>3-7-9-11</small>	26
Pane e Coperto	3
Acqua San Carlo	3

Degustazione

Entrèe

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia

Coregone arrostito, fave, ristretto di verdure

Scarpinocc, spuma al burro e salvia croccante

Maialino da latte, crema di topinambur e uva

Pre dessert

Mousse al cioccolato fondente, caramello salato e sesamo

Caffè con piccola pasticceria

50€

(minimo due persone)

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