

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia	3-9-14	12
Scaloppa e terrina di foie gras pan-brioche, rabarbaro e lamponi, porto	3,9,13, 14	22
Triglia alla brace, bouillabaisse, carota e sedano	4-5-8-12	18
Salmerino affumicato, porro al sale, kerif e verbena	3-5-7-9	17
I nostri scarpinocc, spuma al burro, salvia croccante	3-9-14	15
Gyoza ai gamberi, salsa sourchilly, germogli di soia	1-4-6-7-8-9	20
Risotto al piccione, sedano rapa e anacardi	2-3-7-12-13	22
Gnocchi di rapa rossa e fontina, tartufo orobico	3-9-13-14	19
Anguilla alla brace laccata alla salsa ponzu, spuma al rafano, carciofi	3-5-7	25
Calamaro, rape navona, gastrique al mandarino	3-4	25
Mangalica, scorzanera, mostarda coreana, pere	3-6-7-11	25
Cervo delle nostre orobie, pastinaca in tre consistenze	3-11	26
Pane e Coperto		3
Acqua San Carlo		3

Degustazione

Entrée

Uovo croccante, zucca, strachitunt, liquirizia

Salmerino affumicato, porro al sale, kefir e verbena

Gnocchi di rapa rossa e fontina, tartufo orobico

Maialino da latte, crema di topinambur e uva

Pre dessert

Mousse al cioccolato fondente, caramello salato e sesamo

Caffè con piccola pasticceria

50€ a persona
(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 derivanti 2: frutta a guscio 3: latte e derivanti
4: Molluschi 5: Pesce 6: Sesamo 7: Soia 8: Crostacei
9: Glutine 10: Lupini 11: Senape 12: Sedano
13: anidride solforosa e solfitti 14: uova e derivati