

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 souchilly, 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, 3-5-7 spuma al rafano, carciofi	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 3-11 consistenze	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 solfiti 14: uova e derivati