

GIUSTO PER COMINCIARE

Rape, zenzero ed arancia ●●●

Trota salmonata del Trentino, puntarelle ed olio piccante ●●

Battuto di Fassona piemontese, mostarda di bergamotto, kimchi di cavolo nero e pralinato di noci pecan ●●

Storione, topinambur e mandarino ●

CARBOIDRATI, CHE PASSIONE

Tagliolini all'uovo in ramen vegetale con ragù di carota, radicchio tardivo fermentato e uovo 63° ●●

Plin di maialino da latte con fonduta di Casera della Valtellina

Spaghettoni Cavalieri alla carbonara di lago con sarde di Montisola ●●

Risotto ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi di Mazara e lime (minimo per due) ●●●

SECONDI MA NON TROPPO

Carciofo alla "beccafico" ●●

Agnello, agretti, purè e katsobushi ●●

Piovra oceanica alla mediterranea, con crema di bufala campana

Coda di rospo del Tirreno alla bouillabaisse ●●

MENU' ALLA CARTA

(minimo due piatti, dolci esclusi)

- 2 piatti a scelta 55
- 3 piatti a scelta 75

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Fatevi sorprendere da un menù degustazione a sorpresa creato secondo il vostro gusto dai nostri cuochi.

- 4 portate 60
- 5 portate 70
- 6 portate 80

In tutte le formule ed i menù sono inclusi servizio e coperto ed escluse le bevande.

PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI

- 3 calici 24
- 4 calici 32
- 5 calici 40
- 6 calici 48

Senza lattosio ● Vegetariano ●

Senza glutine ● Abbattuto A/0 ●

Acqua Lauretana - 75 cl 4

Caffè Agust - Pura Vita 100% Arabica Equador 3