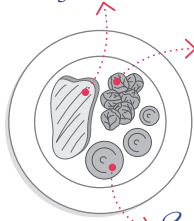


MENU DEGUSTAZIONE

100€ a persona

ANTIPASTI

Lingua di vitello alla piastra



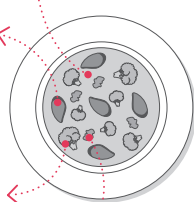
Cavoletti di Bruxelles abbrustoliti

Lingua di vitello | Cavoletti di Bruxelles | Rafano

Salsa di rafano

Crema di cavolfiore profumata al limone

Cozze



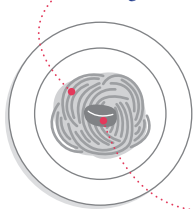
Cavolfiore | Cozze* | Limone | 'Nduja

Cime di cavolfiore saltate

'Nduja

PRIMI PIATTI

Tagliolini al ragù sfilacciato di ossobuco

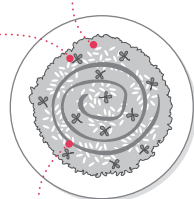


Tagliolini | Ragù di ossobuco | Midollo fritto

Midollo fritto

Risotto al fondente di cipolla

Timo



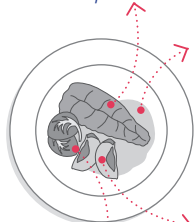
Risotto | Cipolla | Timo

| Aceto balsamico tradizionale

Aceto balsamico tradizionale

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice al forno



Crema di zucca e lavanda

Rana pescatrice* | Zucca e lavanda

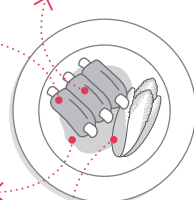
| Mele | Radicchio

Mele arrosto

Radicchio saltato

Costine di maiale cbt

Glassa al pompelmo rosa



Costine di maiale | Pompelmo rosa | Indivia

Sugo di carne

Indivia arrosto

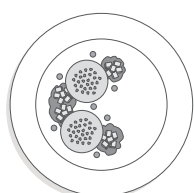
DOLCE A SCELTA



Torta di datteri,
Mascarpone,
Sciroppo d'acero,
Zenzero candito



Torta di grano
saraceno e nocciole,
Mirtilli, Champignon,
Mousse ai funghi



Biancomangiare
al cocco, Kiwi,
Sambuco, Mais

*Prodotto abbattuto all'origine ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haccp.

ABBINAMENTI VINI

Un percorso di degustazione rende bilanciata e indiscutibilmente armoniosa l'esperienza a tavola. Lasciate che i nostri sommelier vi guidino in un percorso di wine pairing personalizzato, perfetto per accompagnare le portate che avete scelto.

3 Calici - 30€

4 Calici - 40€

5 Calici - 50€