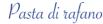
## MENU DEGUSTAZIONE

100€ a persona





Porri arrosto

Triglia\* | Ci

Triglia\* | Crema di castagne | Porri | Rafano | Mugolio

Triglie scottate

Crema di castagne
Essenza di pino mugo

Frittella di zucca e cipollotto

Pakchoi saltato 🐫

Anatra | Pakchoi | Zucca | Cipollotto

to

Anatra sfilacciata

### PRIMI PIATTI

Tagliolini

> Cipolle caramellate

Tagliolini | Crema di carrube

| Cipolle caramellate | Olive nere

Olive nere

Gel allo Zibibbo «

Risotto | Radicchio | Aringa | Zibibbo | Salvia

Aringa affumicata

Salvia

Risotto al radicchio

# SECONDI PIATTI

Crudo di ricciola al pepe di Sichuan

Pere allo zenzero

Succo caldo di pere e zenzero

Ricciola\* | Pere e zenzero

Ricciola\* | Pere e zenzero | Mostarda | Timo

Mostarda di pere

Pancia di maiale al tè Lapsang Funghi cardoncelli

Pancia di maiale | Mandarino | Tè Lapsang | Sedano rapa | Funghi cardoncelli

Crema di sedano rapa 🐓

Riduzione di sugo d'arrosto, tè Lapsang e mandarino

### DOLCE A SCELTA



Barbabietola, Amaretti, Tartufo, Champignon, Grano saraceno



Cioccolato bianco e fondente, Arancia, Peperoncino



Torta di banane, Cocco e caffè, Sciroppo d'acero

\*Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale Haccp.

\*\*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**€