

MENU DEGUSTAZIONE

100€ a persona

ANTIPASTI

Mondeghili di ceci e aringa affumicata
→ *Babaganush di mela*
Mondeghili di ceci e aringa | Mela verde | Indivia riccia
→ *Marmellata di mela e peperoncino*
Indivia riccia

Tartare di manzo
Gel di barbabietola e mirto
Tartare | Lardo e datteri | Noci
| Barbabietola e mirto | Songino
Pesto di lardo e datteri
Noci | *Songino*

PRIMI PIATTI

→ *Tagliolini mantecati al tè Earl Grey*
Tagliolini | Tè Earl Grey | Capperi | Polline
→ *Capperi*
Polline

Risotto agli asparagi
Limone
Risotto agli asparagi | Arachidi | Limone
Asparagi saltati
Crema di arachidi

SECONDI PIATTI

Crudo di salmone
Insalata di zucchine e aneto
→ *Acqua di zucchine*
Salmone* | Ortiche | Zucchine | Aneto | Canomilla
→ *Gel di canomilla*
Crema di ortiche

Guancia di maiale al mirto
Topinambur arrosto
Guancia di maiale e mirto | Topinambur
| Pinoli | Estratto di pino
Crema di pinoli e topinambur
Estratto di pino mugò

DOLCE A SCELTA

		
Torta di riso, Pomodori secchi, Caffè di cicoria, Salvia frita	Fragole, Cocco, Pompelmo rosa	Mousse di yogurt, Mandorle, Crema al limone e piselli

*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€