

# menu dégustation

## **vitello da latte**

*lime, Nonna Smith, spinaci, mostarda*

€ 17,00

o

## **asparago**

*bianco & verde, cavolo, uovo fritto*

€ 16,00

---

## **scalongo**

*shitake, pecorino, carciofo di Gerusalemme*

€ 16,00

---

## **capasanta**

*lattuga iceberg, rapa bianca, tartufo nero*

€ 18,00

o

## **polpo**

*melanzana, paprica, zucchine, rosmarino*

€ 18,00

**4 portate € 69 | 5 portate € 79 | 6 portate € 89 | 7 portate € 99**  
coperto € 4

**branzino**

*cetriolo di campo, oliva Taggiasca, bacon tirolese*

€ 19,00      € 28,00

---

**agnello del Danubio**

*ceci, pisello dolce, yogurt, menta*

€ 32,00

o

**Secreto di maiale vista Ötscher**

*fagiolo Käferbohne, ravanello, patate, cipollina*

€ 34,00

---

**formaggio die Jumi e Urbanek**

*4 varietà*

€ 13,00      € 17,00

---

**Valrhona Manjari**

*nespola, pistacchio, vaniglia*

€ 15,00

o

**rabarbaro**

*fragola, riso Carnaroli, acqua di rose*

€ 16,00

***abbinamento vini € 31 | € 36 | € 41 | € 46***