

menu dégustation

amuse gueule

lingua di vitello

pastinaca, mela verde, data

€ 18,00

dentice rosso

finocchio, pompelmo, melograno

€ 21,00

consommé

3 tipi di funghi, tuorlo, tartufo

€ 12,00

zucca butternut

formaggio di montagna, cipolla, aneto

€ 17,00 € 24,00

calamaro

patate, porro, spinaci piccoli

€ 22,00

4 portate € 79 | 5 portate € 89 | 6 portate € 99
coperto € 4

scamone di manzo

Fregola Sarda, patata dolce, cavolini di Bruxelles

€ 37,00

agnello

riso speziato, fico, pistacchio

€ 34,00

Mont Blanc

castagne, mandarino, Cointreau

€ 16,00

pera Elena

cioccolato, Dacquoise alle mandorle, lavanda

€ 16,00

formaggio die Jumi e Urbanek

4 varietà

€ 13,00 € 19,00

petit four

abbinamento vini € 36 | € 41 | € 46