Menu degustazione

Menu degustazione 9 portate
scelto dagli chef
140

***

Menu degustazione 7 portate
110
Crudo di lago, levistico e acqua di cozze
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Ricciola, peperone crusco e dragoncello
Bottoni di luccio e shio koji
Anatra alla brace e mela cotogna
Gelato ai licheni e mirtilli
Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e agrumi

***

Piatto firma degli Chef
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

***

Menu degustazione 7 portate vegetariano
105
Tart, finocchio fermentato, mandarino e mostarda
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Cipolla, anacardo e tamari di nocciola
Gnocchi di castagne, Gran Gessato e tartufo
Wellington vegetale al kimchi di zucca
Gelato ai licheni e mirtilli
Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale

***

Pairing Menu 9 portate
Abbinamento 7 calici - *85*
Abbinamento di succhi e kombucha - *70*

Pairing Menu 7 portate
Abbinamento 5 calici - *75*
Abbinamento di succhi e kombucha - *60*

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo

Tutti i piatti dei menu degustazione possono essere ordinati à la carte
per un minimo di 2 portate principali a persona

Antipasti e primi - *35*
Secondi - *40*

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - *25*
Pane semintegrale, pan brioche e olio montato - *5 p.p.*

***

Portate aggiuntive

Maccheroncini Campofilone e tartufo bianco - *45*
Pescato secondo frollatura e bernese al pepe di Timut - *40*
Piccione alla brace in tre passaggi - *48*

***

Intermezzo per i menu degustazione

Bottoni di erborinato, mela e ibisco - *15*

Dessert

Gelato al fungo porcino, caramello ai ceci e agrumi - *18*
Cremoso al cioccolato 80%, pepe di Timut e dragoncello - *18*
Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale - *18*
Crespella, formaggio fresco, nocciole e lampone - *18*

***

Menu Business Lunch
60
Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche
Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro
Namelaka alla cera d'api, semi di zucca e melone invernale

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi
Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo