

MENÙ DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE**Amuse bouche**

Crostatina con ravanelli fermentati, crema di porro (1, 3, 7)

Pasta choux fritta con formaggio stagionato, ricotta con lime nero (1, 3, 7)

Menù

Zucca Hokkaido, semi di zucca, mascarpone fatto in casa (7)

Trota frollata confit, ravanelli fermentati, uova di pesce, garum (4, 7)

Orzotto con garum al polline d'api, spuma d'uovo con sriracha fatta in casa, trombette nere sott'aceto (1, 3, 7, 12)

Cervo, "pork-bushi" (carne di maiale salata, essiccata e affumicata, tagliata fine), garum ai porcini (7)

Gelato ai semi di zucca, caramello al miso, croccante al sommacco (4, 6)

Petit fours

La "Bajadera" della nonna (1, 7, 8)

Marshmallow alla Cockta

Menù

69 €

Abbinamento vini

30 €

ANTIPASTI FREDDI

Burrata, dragoncello, aceto di pera allo zafferano, olio d'oliva (7) 16 €

Paté di fegato di pollo, pralina di semi di zucca (7, 8, 9) 12 €

Tartare di manzo con midollo osseo, pane al parmigiano (1, 3, 4, 7, 10) 19 €

Selezione di formaggi e salumi (per 2 persone) (7, 8) 25 €

Selezione di formaggi (7, 8) 23 €

Pane e burro fatti in casa (1, 7) 3 €

ANTIPASTI CALDI

Brodo di manzo / Zuppa cremosa 6 € / 7 €

Orzotto con garum al polline d'api, spuma d'uovo con sriracha, trombette nere sott'aceto (1, 3, 7, 12) 14 €

Ravioli con pera selvatica "tepka", noci candite, pepe lungo, garum di latticello (1, 3, 7, 8) 15 €

Cavolo confit e arrostito, briciole di miso, marmellata di mirtilli rossi, garum ai porcini (1, 7) 16 €

Risotto alla milanese con salsiccia di sangue caramellata (1, 7) 16 €

Pasta con salsa di zucca Hokkaido, stracciatella e semi di zucca (1, 3, 7) 16 €

Pasta cremosa con garum di cervo e lardo (1, 3, 7) 17 €

SECONDI PIATTI

Radicchio, brie, pere, noci candite, vinaigrette al balsamico (7, 8, 12) 16 €

Barbabietola rossa, nocciole candite, crème fraîche, zabaione all'olio d'oliva (3, 7, 8) 18 €

Trota frollata a secco, ravanelli fermentati, garum, uova di pesce, brioche (4, 7) 24 €

Cotoletta di vitello, purè di fagioli e patate ("matevž"), kimchi (1, 3, 7) 25 €

Agnello sfilacciato fritto, yogurt al cumino, emulsione all'erba cipollina (1, 3, 7) 26 €

Cervo, sedano rapa, aglio nero (7, 9) 32 €

DOLCI

Gelato ai semi di zucca, caramello al miso, croccante al sommacco (1, 3, 7) 8 €

Cioccolato bianco con yogurt, arancia, olio d'oliva (7) 8 €

Gnocchi dolci (gnocchi di prugne tradizionali) (1, 3, 7) 9 €

MENU BAMBINI

Zuppa, pasta

16 €

Coperto

2 €