

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, brioches (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 €