

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE **3** PORTATE 40

(a scelta dello Chef)

DEGUSTAZIONE **6** PORTATE 60

(a scelta dello Chef)

DEGUSTAZIONE **8** PORTATE 80

(a scelta dello Chef)

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

4 CALICI 30

3 CALICI 25

**PANE E SERVIZIO
3€ A PERSONA**

CARTA DEI VINI



MENÙ ALLA CARTA

CHEVICE....di pescato locale	19
RAPA ROSSA...rucola, limone fermentato e senape	15
SPAGHETTINO FREDDO... Gamberi rossi, mandorla e lime	17
PANINO DI PATATE AL VAPORE... baccalà e tartufo nero	16
CALAMARO... burre blanc al mandarino e puntarelle	17
ANIMELLE PANATE AL PANKO...crema di carote e mayo al miso	17
GYOZA DI SCAMPI...foie gras e tartufo nero	19
RISO DI SEMOLA...Blu di bufala, gel di yuzu e limone nero	22
MINISTRA DI BOSCO....pasta mista di legumi, funghi e tartufo nero	20
GYOZA DI CALAMARO...brodo dashi e katzuobushi	20
CREPES RIPIENE DI LEPRE...cime di rapa e fonduta di caprino	20
RAVIOLI DI MELONE INVERNALE...foglie di Fico, tartare di pecora	20
CARDONCELLO...Topinambur, nocciole e ribes	24
BACCALÀ...salsa di scalogno e tartufo nero	26
QUAGLIA....purè di patate alla francese	26
FILETTO DI LEPRE...duxelle di funghi e castagne nere	30

DOLCI

SOUFFLÈ....cioccolato e gelato allo zenzero	10
TORTA DI ROSE.... Crema inglese alla vaniglia	10
UOVO NEL BOSCO ... Cheesecake al frutto della passione	10
MONT BLANC ...Castagne, meringa e panna	10