



/AUTUNNO 2023

~~CARNE~~

~~DEGUSTAZIONE~~

6 portate 100

8 portate 130

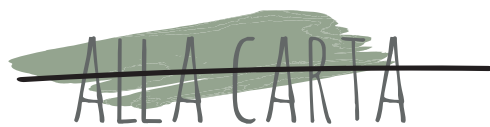
Selezione di ~~formaggi~~ **FORMAGGI** 18

Selezione ~~vini~~ **VINI** abbinati a persona 40

Selezione vini ~~abbinati~~ **ABBINATI** a persona 80
(minimo due persone)

~~FOGLIE~~

I menu ~~degustazione~~ saranno serviti
a tutti i commensali presenti al tavolo



Pecora, topinambur, vermut e ostrica 35

Insalata tiepida di quinto quarto, cachi,
zucca e capperi 34

Riso, alghe, zenzero, bergamotto e ricci di mare 32

Tortelli, pollo, funghi e pera 30

Pesce del giorno, broccoli e wasabi 43

Coniglio, cavoli e kiwi 42

Selezione di formaggi 18

Avena, miele tostato e yuzu 15

Noci Pecan, whisky e cacao 15

MEZZA STAGIONE



Vi informiamo
che alcuni sono
trattati con l'abbattimento
rapido della temperatura.
(ai sensi del Reg. CE n.852/04)

Le informazioni circa la presenza di
sostanze che provocano allergie o intolleranze
possono essere consultate su richiesta
rivolgendosi al personale di sala

Nel rispetto della privacy,
vi invitiamo a disattivare
la suoneria dei telefoni cellulari