

Degustazione ad occhi chiusi

5 portate €60

7 portate €80

ANTIPASTI

Trota salmonata affumicata, gel di montagna e amaranto €17

Polpo, barbabietola e gorgonzola €18

Cappuccino di castagne, uovo cbt, spuma di formaggella e cornetto salato €16

Nigiri di cervo, caprino, uova di trota e erba cipollina €19

Lingua di manzo, maionese alle acciughe, catalogna e salsa verde €17

PRIMI

Conchiglione, crema di ceci e gambero rosso €20

Gnocco ripieno di salva cremasco, cavolo rosso, broccolo romanesco e olive €19

Risotto, colatura di alici, cocco e salvia €18

Tortelli ai funghi con tartufo nero d'Alba, brodo di pollo e crumble al cacao €21

Tagliatella con agnello e cime di rapa €19

SECONDI

Day by Day...quello che il mercato Ittico propone €22

Rana pescatrice con salsa ai cannolicchi, mostarda e pak choi €22

Storione con pancetta, funghi e crema al latte €24

Bavetta di manzo, sedano rapa e frutti rossi €20

Anatra scottata con spinacino, spugna al parmigiano e fichi €23

DESSERT

Tartelletta al limone e frutti neri €9

Torta di rose e zabaione al Marsala €8

Risotto al cioccolato bianco, olio, grappa e gelato alla lavanda €8

Ricotta montata, fichi, noci caramellate, ribes e miele €8

Cre moso alla fava tonca, ganache al caramello, biscotto al cioccolato e pere €9

Abbinamento degustazione vini

4 calici €30

6 calici €40