



### Menu

5 Portate	120,00 €
6 Portate	140,00 €
8 Portate	195,00 €

### Degustazione vini

5 Calici	50,00 €
6 Calici	60,00 €
8 Calici	80,00 €

Coperto	4,00 €
---------	--------

Desideriamo gentilmente informarvi che per un ordine à la carte è consigliato scegliere almeno due portate.

Caro ospite,  
per garantire il nostro miglior servizio,  
chiediamo di scegliere un menu unico.



---

Merluzzo – ortica  
ostrica – fior di mandorla – acetosa

28,00 €



Anguilla – fumo – foglia di capperi – pane di segale croccante – formaggio grigio  
scalogno all'aceto – limone salato – asparago di mare – acetosella

26,00 €



Animelle di vitello – tuorlo – asparagi bianchi  
spugnone – formaggio di malga stagionato – marzuolo

30,00 €



Risotto – cera d'api – caprino fresco  
polline – i suoi fiori

26,00 €



Spaghetti – aglio orsino – sgombro  
pane nero – colatura di alici

26,00 €



Gallinella – piselli – fave  
emulsione di crostacei – silene – raperonzolo

38,00 €



Agnello di Sarentino – radicchio  
rabarbaro – scorzonera – ibisco

42,00 €



Fragola – latticello  
in texture

25,00 €