

Menu Degustazione di Carne

Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo

Battuta di manzo con rapa rossa e mela,
pane ai cereali e gelato alla senape

Cervo marinato al sambuco, catalogna,
mele all'anice stellato e riduzione d'Amarone

Pappardelle con ragout di lepre,
fungo shiitake e mandorle tostate

Pluma Iberica, salsa di nocciole e fegatini,
spinacino saltato e scalogno fondente

Bavarese al caffè e cioccolato bianco Opalys
con macaron alla nocciola delle Langhe e merighette

65 p.p.

E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-vino

Menu Degustazione di Pesce

Il menu degustazione dev'essere scelto da tutto il tavolo

Tartar di dentice, curry rosso e finocchio al lime

Cuore di baccalà, patata montata, taccole e olive nere essiccate

Gnocchi di patate con zafferano, scampi e pane agli spinaci

Black cod marinato al miso
insalatina di alga wakame e cipolla rossa agrodolce

Cremoso alla vaniglia di Tahiti con cuore
di mele golden, renette, Granny Smith
su fondo di frolla fragrante e crema di mandorla bianca

72 p.p.

*E' possibile effettuare su richiesta abbinamento cibo-
vino*

