

MARE

Calamaro

crudo-cotto, il suo dashi, crumble al nero di calamaro e katsuobushi

H-L

Risotto

Parmigiano Reggiano 30 mesi, cozze, aglio nero, tarassaco e polvere di cipolla

C-H-I

Capasanta

cavolfiore al cumino, spuma di salsa olandese, nocciola e tartufo

C-D-H-I-M

Bahibè

biscotto morbido al cioccolato, cremoso Bahibè, mousse alla liquirizia
e sorbetto al limone

D-I-L

60,00€

35,00€

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

TERRA

Tartara

di manzo, blue di bufala, bernese, capperi e prezzemolo

I-L

Tortello

di genovese di maiale, spuma al Parmigiano Reggiano e spezie dolci

D-I-L

Agnello

3 varianti, cavolo broccolo, cardamomo e maionese all' aglio cotto

A-C-D

Fake Banoffee

plumcake allo yogurt, crumble di arachidi, Mou salato,
gelato alla banana e spuma al caramello

B-D-I-L

60,00€

35,00€

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

VEGETALE

Zucca

millefoglie, i suoi semi, senape, noci e formaggella acida

I-J-L-M

Terra

pasta ripiena di topinabur, funghi e il loro consommé

C-D-L

Carciofo

alla brace, zabaione al pecorino, liquirizia

D-I

Carrot cake

bavarese mandorla e vaniglia, carrot cake, ganache al passion fruit,
tuille alla carota e gel all' arancia

D-I-L-M

60,00€

per commensale

35,00€

Food pairing

4 calici in abbinamento

Il menù degustazione è obbligatorio per tutti i commensali

Coperto incluso nel costo del menù

ELENCO ALLERGENI

A. ANIDRIDE SOLFOROSA

B. ARACHIDI

C. SEDANO

D. UOVA

E. SOIA

F. SESAMO

G. PESCATO

H. MOLLUSCHI

I. LATTE

J. SENAPE

K. LUPINI

L. GLUTINE

M. FRUTTA A GUSCIO

N. CROSTACEI

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE,
per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al personale di sala.
Gli alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi, hanno subito un trattamento
di bonifica preventiva mediante sottovuoto e abbattimento della temperatura a -20°C,
conforme alla prescrizione del REG. (CE) 853/2004.