

## La carta

### Antipasti Euro 20

Lenticchie, ghiande, muschio

Carciofo, pesto di olive, topinambur fermentato

Animella, misticanza, prosciutto di Grigio, limone

Salmerino, fave, mandorle e cedro

### Primi Piatti Euro 25

Risina, cipresso, limone ossidato, Bruma

Spaghettone, trota, abete, more sott'aceto

Raviolino di ricotta, rosa canina, olive, capperi

Cappelletti d'agnello, brodo di bosco, nepitella

### Secondi Piatti Euro 30

Cervo marinato, radicchio, gel di pompelmo

Agnello, patata sotto cenere, coratella, bietola

Coniglio, cipollotto, pomodori secchi, salvia

Insalatina selvaggia, sorbetto di peperone, pane sfogliato alle erbe

### Dolci Euro 15

Abete, acetosella, frutti rossi

Licheni, prugnolo selvatico, castagne fermentate

Pera ossidata, Ponzu, sorbetto al vin brûlée

\*\*\*

**“In Libertà”**: 3 portate + 1 dessert a scelta per l'intero tavolo con pre-dessert e piccola pasticceria: € 80

## Menu a la carte

### Starters Euro 20

Lentils, acorns, moss

Artichoke, olive pesto, fermented Jerusalem artichoke

Sweetbread, mixed salad, Grigio ham, lemon

Char, broad beans, almonds and cedar

### First Courses Euro 25

Risina, cypress, oxidized lemon, Bruma

Spaghettone, trout, fir, pickled blackberries

Ricotta ravioli, dog rose, olives, capers

Lamb cappelletti, forest broth, calamint

### Main Courses Euro 30

Marinated venison, radicchio, grapefruit jelly

Lamb, ash-baked potato, giblets, chard

Rabbit, spring onion, dried tomatoes, sage

Wild salad, pepper sorbet, herb puff pastry bread

### Desserts Euro 15

Fir, wood sorrel, red fruits

Lichens, blackthorn, fermented chestnuts

Oxidized pear, Ponzu, mulled wine sorbet

\*\*\*

“**Freely**”: 3 courses + 1 dessert to choose for the entire table with pre dessert and petit fours: € 80