

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

Spaghettoni Barilla al bronzo, 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 Barilla, 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