

Menù degustazione

Spaghettono Barilla al bronzo, vermouth, camomilla e bergamotto

Bouquet di erbe e fiori

Sfera di pompelmo, sesamo, finocchietto, olive

Pane al grano Verna, segale, burro di trota affumicata

Trota, mandorla, muschio, acetosa

Lenticchie, ghiande, tartufo

Risina, cipresso, bergamotto

Cappelletti d'agnello, brodo all'aglio orsino

Insalatina selvaggia, sorbetto di aceto di peperone, pane sfogliato alle erbe

Cervo, radicchio, pompelmo, whisky

Fico d'india, agrumi, aceto d'abete, more sott'aceto

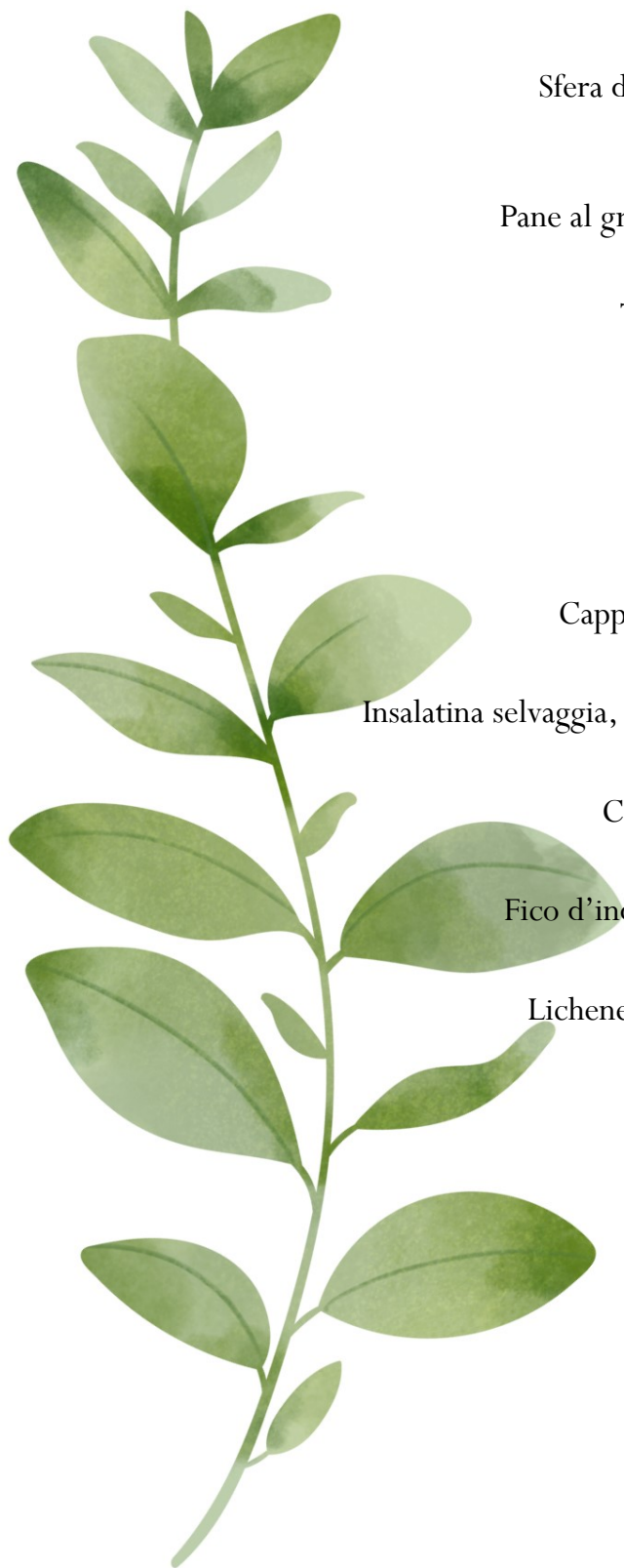
Lichene, aglio nero, prugnolo selvatico, castagne

Piccola Pasticceria con infuso

Euro 100

Abbinamento vino Euro 55

English next page



Tasting menu

Spaghettino Barilla Al Bronzo, vermouth, chamomile and bergamot

Herbs and flowers bouquet

Grapefruit sphere, sesame, fennel, olives

Bread with Verna wheat, rye, smoked trout butter

Trout, almond, moss, sorrel

Lentil, acorn, Truffle

Cypress, Risina, bergamot

Lamb cappelletti, wild garlic broth, lesser calamint

Wild salad, sorbet of pepper vinegar, puff pastry herbs bread

Venison, Radicchio, grapefruit, whiskey

Prickly pear, citrus, fir vinegar, blackberries

Lichen, black garlic, blackthorn fruit, chestnuts

Petit Four with Herbal Infusion

Euro 100

Not-only-wine To Pair Euro 55

