



Percorso vegetariano

5 passaggi di freschezza e leggerezza tra ortaggi, frutta e radici

Benvenuto dello Chef

Rapanelli in umeboshi, fragola, yogurt, sesamo caramellato

Peperone reidratato, caviale di uovo, Parmigiano Reggiano

Spaghettoni "Monograno Felicetti", barbabietola,
prezzemolo

Cavolfiore arrosto, nocciola, capperi e cioccolato

Panna cotta al latte di mandorla, limone e caffè

Prezzo per persona: € 70

(Acqua, caffè e abbinamento vini € 60)

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo



Percorso Contemporaneo

5 passaggi della nostra visione di cucina

Benvenuto dello Chef

Crudo di gamberi rossi, foie gras, ciliegie

Uovo 70°, cacio e pepe, sommacco, acetosella

Ravioli all'ossobuco, gremolada, finger lime, zafferano

Ombrina scottata, salsa bearnaise, tartufo estivo, pak-choi

Tiramisù 2.0

Prezzo per persona: € 95

(Acqua, caffè e abbinamento vini € 60)

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo



Antipasti

Uovo 70°, asparagi, Parmigiano Reggiano e zafferano
€ 22

Cannolo di seppia alla mediterranea e yuzu
€ 26

Carne cruda di Fassona, salsa beurre blanc, salvia e nocciole
€ 26

Crudo di gamberi rossi, mandorla, asparago di mare e
limone
€ 28

Primi

Bottoni al Parmigiano Reggiano, pera nashi, foie gras, aceto
balsamico
€ 26

Ravioli allo stracotto di agnello sardo, asparagi, acciughe e
barbabietola
€ 26

Risotto “Acquerello”, gamberi viola in crudo e zenzero
€ 28

Spaghettone “Monograno Felicetti” allo zafferano,
capesante in crudo, burro acido e alloro
€ 24



Secondi

Il pesce

Spigola di pescato, zucchine novelle, ciliegie e bisque
€ 38

Astice burro e salvia, cavolfiore allo zafferano, le sue chele
alla catalana
€ 48

La carne

Petto d'anatra di barbarie, cipollotto alla brace, salsa
all'arancia
€ 36

Filetto di Fassona 46°, cuore di lattuga, liquirizia, mela
€ 38



Dolci

Sapori d'estate: frutto della passione, timo, menta e mela
verde
€ 18

100% CIOCCOLATO
€ 18

Tiramisù 2.0
€ 16

Panna cotta alla mandorla, limone e caffè
€ 15

Non è la solita Tarte Tatin
€ 18

Vini da dessert

Condolcezza, Famiglia Olivini
100% Trebbiano di Lugana
€ 15

Livon, Cumins
100% Picolit
€ 18

Guido Allori, Aleatico Passito dell'Elba
100% Aleatico
€ 15

Tasca d'Almerita, Malvasia di Capofaro
100% Malvasia
€ 17