



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Il vitello e il tonno	24
Quaglia alla "Marengo"	24
Merluzzo, cipolla ed erbe amare	24
Scampo, barbabietola e umeboshi	24

PRIMI

Risotto, finocchi e lumache	22
Agnolotti in due servizi	22
Spaghetti ostriche, mandorla e rafano	22
Tajarin sgombro, capperi ed orzo	22

SECONDI

Agnello, radicchio e rabarbaro	34
Piccione, ceci e aglio nero	34
Maiale, kiwi e asparagi	34
Rombo, vongole e patate.....	34

DESSERT

Semi e radici	16
Mango, cioccolato e caramello	16
Chibouste, mirtilli e geranio	16
Banana, zenzero e lime.....	16

Selezione di formaggi	18
-----------------------------	----



LE DEGUSTAZIONI

L'ICONICO.....70

Il vitello e il tonno

Quaglia alla “Marengo”

Agnolotti in due servizi

Guancia Brasata

Chibouste, mirtilli e geranio

L'OSTICO.....80

Scampo, barbabietola e umeboshi


Merluzzo, cipolla ed erbe amare

Animella, curry e yogurt

Tjarin sgombro, capperi e orzo

Piccione, ceci e aglio nero

Mango, cioccolato e caramello

 I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

Per i tavoli superiori alle sei persone richiediamo un menu uguale per tutti i commensali.

In alcuni casi la cucina abbatte di temperatura gli ingredienti per garantire la salubrità.

Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.