

Aperitivo di benvenuto

Lumache di vigna in bollicina
Crema di patate e uovo di quaglia
Sarda in Saor
Tiramisu di funghi
Mini tartare di gambero rosso, tobiko al wasabi

*Fleur Noir 2014, Beaumont de Crayeres
Mardeuil - Francia*

*Little beauty Black Label 2014, Vinultra
Marlborough - Nuova Zelanda*

A placè

Salmone Sockeye cotto in confit d'oca,
salsa civet, gel di frutti rossi,
polvere di lampone

Faraona glassata alle prugne,
tortello di frattaglie,
perle di aceto balsamico, aria di mora

*Louise 2019, Cristom
Salem - Stati Uniti*

*White Estate 2018, Tilia Estate
Dobravljje - Slovenia*

Filetto di bisonte, cioccolato 95%,
purea di castagna al tartufo bianco,
lasagnetta di verdure

Quark, agrumi, carote

Acqua 3,00 euro
Caffè 4,00 euro
Calici supplementari 16,00 euro

160 euro per persona

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, glutine, uova, soia, latte e derivati, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, arachidi.
Per ulteriori delucidazioni il personale di sala è a vostra disposizione.