

IL NOSTRO MENU'

70 €

Zucca confit

liquirizia, mandorla e champignon

Baccalà mantecato

topinambur e alici

Carpaccio

midollo, betulla e cavolo nero

Risotto

burro e salvia

Quaglia

cime di rapa e puntarelle dall'orto

Gelato alla camomilla

meringa all'italiana al limone e crumble allo zenzero

TERRITORIO: VITA IN MOVIMENTO 100 €

10 assaggi a mano libera

(con vini in abbinamento 115 €)

IL PICCOLO MENU

58 €

Spinaci, noci di Vencò

yogurt e sclopit

Polpetta di bollito

polpetta frita pomodoro e cicoria

Gnocchi di castagne

cavolfiore e menta

Manzo alla brace

fichi e erbe amare

Rigojanci

Per ogni menu è richiesta la partecipazione dell'intero tavolo

I menu degustazione sono stimolo dello stomaco e della mente, per potersi esprimere e diventare un'esperienza del gusto devono essere provati nella loro interezza. Per un percorso più coerente e condiviso consigliamo la scelta di un unico menu degustazione per l'intero tavolo.

LA CARTA

Polpetta di bollito

polpetta fritta cicoria e pomodoro

15 €

Baccalà mantecato

topinambur e alici

16 €

Risotto

burro e salvia (min. 2 pax)

18 €

Orzo e farro

orzo, farro radici amare

16 €

Gnocchetti di semola di grano duro al cacao

ragout d' agnello

16 €

Manzo alla brace

fichi ed erbe amare

24 €

Trippe

porcini

20 €

Cuore di manzo di Zoff

cappuccio fermentato, cren e rape rosse

22 €

Quaglia

cime di rapa e puntarelle dall' orto

22 €

Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, alcuni dei nostri alimenti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati alla temperatura di -20°C

INGREDIENTI

nespole fichi cappuccio mandarino kumquat agnello melograno radicchio patate mele di Ljubljana miele lingua di manzo finocchio bergamotto cumino schioppettino lonza di maiale rapa bianca piovra cime di rapa aceto di Klinec caffè pane di pasta madre silene pimpinella topinambur cioccolato di corallo baccalà mandarino caco vaniglia mandarino zucchero zenzero camomilla latte melone invernale fichi uvetta olio aceto balsamico limone zucca burro paprika cetriolo aringa affumicata carota nocchie delle Langhe cinghiale castagne mandorle capriolo broccoli ostrica guancia di manzo pancia di maialino da latte crescione germoglio di pisello arancio karkadè mela verde banana frutti di bosco nero di seppia noci primo sale valeriana merluzzo tracina pera kaiser rosa di Gorizia olive nere ortica tarassaco cicoria meringa salata aglio orsino coda di manzo dumplings asparago bianco edera radice amara barbadifrate orzo cappellodelprete lamponi bruscandoli