

Attraverso le

Prospettive

Il menu degustazione "attraverso le Prospettive"
è un percorso attraverso i nostri piatti "storici"

il Pane

Lumache stufate nel fieno, crema di erbe di campo, pigne e pane al muschio

Orzo: terra ed acqua

Ravioli di fonduta, ragù di animella, cime di rapa e senape fermentata

Capriolo alla resina di ginepro, funghi trombette e sedano rapa

Cioccolato, mango, marron glacé e arachidi

Il menu degustazione "attraverso le Prospettive"

è proposto ad Euro 70 a persona,
oppure Euro 95 con vini abbinati

viene servito unicamente al tavolo intero