

**Attraverso le**

# Prospettive

il Pane

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

Orzo: terra ed acqua

Bottoni di funghi selvatici, brodo ristretto di carne, alga "tartufo" e nocciole tostate

Capriolo, funghi trombette e polenta "di legno"

Cioccolato, mango, marron glacè 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