

## **Menù Degustazione Carne**

Coccola di benvenuto

Radicchio tardivo, gin, mole bianco e gel di mela verde

Cavolo nero, uvetta, pinoli, pan brioche salata e salsa al lievito di birra

Uovo alla carbonara, spuma di parmigiano 36 mesi, pasta soffiata

Risotto al blue cheese, disco di fassona piemontese, crumble di mandorle nere e pistacchio

Agnello in crosta alle erbe e mandorle, calvolfiore e riduzione rapa rossa e Campari

Predessert

Pera allo zafferano, spuma al conté, noci pecan  
caviale e gel al mais viola

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro

## **Menù Degustazione Pesce**

Coccola di benvenuto

Radicchio tardivo, gin, mole bianco e gel di mela verde

Cavolo nero, uvetta, pinoli, pan brioche salata e salsa al lievito di birra

Capasanta flambeato al Batayaki, latte di mandorle allo zenzero e goji

Tagliolini all'uovo home made al caffè mantecato al burro acido e scampi

Ombrina avvolta nel alga nori e verza, limone fermentato, salicornia e beurre blank al dashi

Predessert

Pera allo zafferano, spuma al conte, noci pecan  
caviale e gel al mais viola

Piccola pasticceria

85 euro

(Bevande escluse)

Percorso abbinamento vini (4 calici)

35 euro