

MENU' DEGUSTAZIONE " ESPRESSIONE "

ORTO

VEGETALI IN VARIE CONSISTENZE
PISTACCHI - SORBETTO AL SEDANO

SALMERINO

IN OLIOCOTTURA
SCALOGNO - PAK CHOI - PEARA'

TAGLIOLINO

AL PREZZEMOLO
FINFERLI - MAZZANCOLLE - ACETOSELLA

RAVIOLLO

DI TRIPPA
GRANA VACCHE BRUNE - COULIS DI POMODORO - PEPE ROSA

ANATRA

PETTO SCOTTATO
CAROTE ALLA BRACE - MANDORLE - JUS AL TIMO

COSCIA CONFIT

SEDANO RAPA - MELA - RAVANELLI

'SUGOLI'

MOSTO D'UVA
SAN VIGILINI - CASATELLA

€ 80,00

- Bevande Escluse . Coperto Incluso -

** PIATTO EXTRA - LUMACHE € 10

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE ; € 35

ABBINAMENTO 6 VINI AL CALICE ; € 50

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE " COLORE "

PATATA

ALLA CENERE
CREMA D'UOVO - TARTUFO - MIRTO

VERZA

SOFEGA'
MONTE VERONESE - SEMI DI GIRASOLE - MELOGRANO

RISOTTO

ALLA ZUCCA
LIQUIRIZIA - NOCCIOLE - ACETOSELLA

GNOCCHETTO

AL GRANO SARACENO
VERZA - CASERA - AGLIO NERO

ORTICELLO

VEGETALI IN VARIE CONSISTENZE
PISTACCHI - SORBETTO AL SEDANO

TARTE TATIN

DI PERE
CARDAMOMO - GELATO AL FIENO - CROCCANTE ALLA MANDORLA

€ . 70,00

- Bevande Escluse . Coperto Incluso -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE ; € 35

ABBINAMENTO 6 VINI AL CALICE ; € 50

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE

" A MANO LIBERA "
4 PORTATE

... DAL LIBERO PENSIERO DELLA CUCINA DI ANDREA FEDER ...
TRA INNOVAZIONE & TRADIZIONE

€ . 60,00

- Bevande Escluse . Coperto Incluso -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE : € 35

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE