



Oltre il **ferritorio**

Patata e bottarga di salmerino

tuorlo cotto brevemente, iniettato con clorofilla di menta

Anguilla

lattuga, sesamo

Spaghetti alle rane

Trota

lardo di montagna, nettare di pomodoro, olio al crescione

Confini

ricotta d'alpeggio affumicata, nocciole del Piemonte, un 'quasi' sorbetto alla pera

Lieto fine

115 € bevande escluse

85 € percorso vini in abbinamento

Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo

Libero pensiero

Capasanta

marinata nell'aceto di riso, bottarga di coregone

Un gambero da 1° premio

gambero rosso di Sicilia, carta crostacei, salsa romesco

Risotto alla zucca

caffè, mousse di pane

Vitellone

'oro rosso' di Tropea, rapanelli

Lieto fine

115 € bevande escluse

76 € percorso vini in abbinamento

Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo



Alla carta

È possibile ordinare i piatti del menu anche alla carta

Due portate 80 € bevande escluse

dessert 15 €

Per i tavoli oltre i 4 coperti si richiede la scelta dello stesso menu