

Decade

INVERNO 2022 | 2023

I piatti della nostra storia

Aria Fritta | 2018

•

Carciofo, grancevola, pecorino | 2015

Sgombro, piedino e rafano | 2017

Patata, morlacco, tartufo nero | 2012

•

Risotto broccolo di Bassano, cannocchie e mandarino | 2013

Paccheri alla carbonara di canestrelli, pesto di ricci di mare e santoreggia | 2011

OPPURE

Pappardelle di ginepro, cinghiale e topinambour | 2021

•

Bianco baccalà | 2015

Lepre in letargo diurno | 2014

•

Declinazione sulle arance sanguigne | 2017

Soufflé di castagne, coulis di melograno, gelato al Malaga | 2019

Menù degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

10 anni / 10 portate

Euro 140,00 bevande escluse.

Riassunto 5 portate

Euro 100,00 bevande escluse.

Alla Carta

Euro 40,00 a piatto - Dolce Euro 20,00

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento.

Euro 80,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo.

Anima

Tra le dimensioni, l'Anima è quella che non si può catturare.
È l'essenza della cucina tradotta in un risultato inedito.

•

Creazione di otto piatti

•

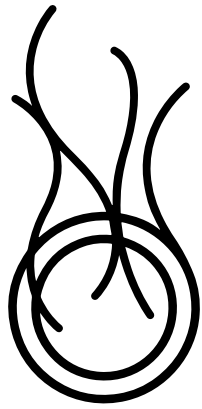
Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.
Euro 120,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 70,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.



OTANIC