

Decade

AUTUNNO 2022

I piatti della nostra storia

Aperitivo Veneto | 2013

•

Scampolo | 2017

Moscardino glassato e passatina di ceci | 2014

Sottobosco | 2016

•

Linguine mandorle, garusoli e cedro candito | 2021

OPPURE

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

Risotto chiodini, senape e stracotto d'asino | 2015

•

Coda di rospo al nero, finocchio fondente | 2019

Germano reale, noci, biette, prugne bruciate | 2018

•

Polent on it | 2020

Tiramizucca | 2012

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

•

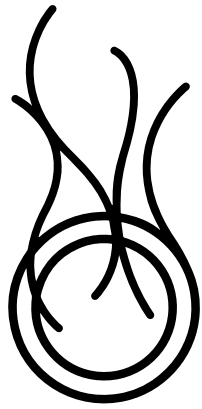
Menù Degustazione

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