



Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina
con Anima e Corpo.
È la sintesi di questo luogo.

Autunno Inverno
2024-25

Con impegno, umiltà e creatività,
dal 2011 portiamo a tavola
i prodotti della nostra terra
raccontati attraverso la nostra cucina.
Abbiamo a cuore la biodiversità in tutte le sue
forme sostenendo l'impegno dei nostri
coltivatori, allevatori e artigiani.

Anima

New Wave

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

Dagli Assaggini all'italiana
sia vegetali che di pesce
Ai classici di carne
Ai primi piatti,
simbolo della nostra tradizione
Ai secondi alla brace

Riscopriamo la nostra
grande cucina,
per una nuova
gastronomia italiana.

Sei portate create secondo la materia
prima del momento

Menù Degustazione
servito unicamente per tutto il tavolo.
Euro 100,00 bevande escluse.

Mescita
percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 70,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

Corpo

I Classici

Assaggini all'italiana

Sottobosco

Scampi in brodetto

#ramenGo

Carciofo, granceola, fichi e porri

Brasato crudo

Risotto broccolo di Bassano,
cannocchie e mandarino

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

Anguilla croccante, ostriche e rafano

Germano reale in cera d'api,
biete e noci di Milhac

Soufflè di castagne, gelato malaga,
coulis melograno

Tiramigiù

Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

3 portate Euro 75,00.

5 portate Euro 110,00.

8 portate Euro 150,00.

Bevande escluse.

Alla Carta

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

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento menù 5-8 portate
Euro 80,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.



OTANIC