feva
ristorante

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

Autunno - Inverno
2026 / 2027

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 65,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

Corpo

I Classici

Assaggini all'italiana

Sottobosco

Scampi, casatella, topinambour e nocciole

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, biete e bagna cauda

·

Soufflè di castagne, gelato malaga e
coulis di 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
3 portate Euro 45,00.
5 portate Euro 65,00.
8 portate Euro 85,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

OINATO