

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

aprile - maggio 2019

Esperienze

Esperienze

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 80,00 bevande escluse.

Mescita

Percorso degustazione vini
in abbinamento menù Anima
Euro 55,00.

Esperienze

Traditional - Mente

Asparagi e uova

Risotto alle erbe di campo
e garusoli

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

Capretto allo spiedo,
panella, limone di ricotta

Yuba allo yogurt, fragole

Menù degustazione servito unicamente per
tutto il tavolo Euro 55,00 bevande escluse.

Mescita

Percorso degustazione vini
in abbinamento menù Mente. Euro 40,00.

Eventuali modifiche al menù
potrebbero comportare una variazione di prezzo.

Entrate

Gamberi rossi di Sardegna,
capelonghe grigliate
piselli e fave

38,00

Anguilla alla brace
insalata di primavera

34,00

Foie Gras,
Lingua e Mela

37,00

L'italianità

Spaghetti alle ostriche
erbette di campo

29,00

Risotto alla buzara di scampi

(minimo per due persone)

30,00

Cappellacci animelle e mandorle,
limone candito, capperi e
spugnone

27,00

La Carta

Pesce e Carne

Il Pescato e il campo

42,00

Maialino allo spiedo,
asparagi al burro,
composta di agrumi

34,00

Piccione alla Veneziana

39,00

La cucina è la più grande arte
perché comprende anche la scienza.

Ermanno Olmi

