



Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina con Mente, Corpo e Anima.

È la sintesi di questo luogo.

dicembre 2019 - marzo 2020

Esperienze

Anima

Tra le dimensioni, l'Anima è quella che
non si può catturare.

E' 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.

Mente
Viaggio nelle stagioni

Carciofo in oliocottura, grancevola,
battuto di fichi e porro, zabaione all'aglio

Piedino e sgombro, rafano

Risotto al broccolo di Bassano,
cannocchie e mandarino

Spaghettono tiepido alle ostriche,
cedro e anguilla croccante

Lepre in letargo diurno

Pinza in soufflé, coulis di clintón,
gelato cannella

Menù degustazione servito unicamente per tutto il tavolo

Euro 70,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento menù Mente.

Euro 45,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo.

Corpo

I classici del Feva senza tempo

Brasato Crudo

Risotto alla buzara di scampi

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

Agnello in crosta,
cecina, prugne bruciate

Tiramigiù

Menù degustazione servito unicamente per tutto il tavolo

Euro 60,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento menù Corpo.

Euro 40,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo.

La Carta

E' possibile scegliere fra i piatti dei nostri menù:

Antipasti €30

Primi Piatti €25

Pesci e Carni €40

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.