



Guida attraverso le esperienze sensoriali

nella dedizione totale per la cucina con Mente, Corpo e Anima.

È la sintesi di questo luogo.

dicembre 2020 - marzo 2021

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 90,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento menù Anima

Euro 60, 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,
erbette invernali e bottarga di tuorlo

Lepre in letargo diurno

Cioccoliamo

Menù degustazione servito unicamente per tutto il tavolo
Euro 80,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento menù Mente.

Euro 50,00.

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 70,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini in abbinamento menù Corpo.

Euro 45,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo.

La Carta

E' possibile scegliere fra i piatti dei nostri menù:

Antipasti
Euro 30

Primi Piatti
Euro 25

Pesci e Carni
Euro 40

Dolci
Euro 15

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.