

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

giugno - settembre 2019

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

Baccalà mantecato, gratin di patate, nocciole, battuto di origano e alici

Risotto al prosecco, timo e ostrica alla plancia

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

Agnello fondente alle spezie, ceci soffiati, caponata

Pesca, passione e liquirizia

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 e legumi

38,00

Triglia alla norma

36,00

Toast di coniglio confit,
'Nduja e scapece di
zucchine e basilico

28,00

La Carta

L'italianità

L'italianità

Come un'impepata di cozze

29,00

Risotto alla buzara di scampi

(minimo per due persone)

30,00

Bigoli all'anitra versione estiva

26,00

Pesce e Carne

Il Pescato e il campo

43,00

Pollo ruspante alla brace,
peperoni al forno,
cipolle agre e
mais in crosta

30,00

Manzo Burlina glassato,
tabacco e alici
sfogliatina di patate
lattuga "da pascolo"

36,00

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

Ermanno Olmi



CuSvi
SVILUPPO CULINARIO