



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

Giugno 2021 - Settembre 2021

Anima
resilienza

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 90,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 60,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

Mente

Viaggio nelle Stagioni

Baccalà mantecato,
nocciole tostate, alici, origano

Cuore Tonnato

Risotto al Prosecco, timo,
ostrica alla plancia

Cappelletti di caciucco

Tonkatsu di cinta senese,
peperonata

Pesca caramellata,
frutto della passione, liquirizia

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

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 50,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero comportare
una variazione di prezzo.

Corpo

I classici senza tempo del Feva

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 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.