



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

Dicembre 2021 - Febbraio 2022

Anima

Rinascita

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 110,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 70,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

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

Rigatone di casa mia, asino,
fonduta di fieno e licheni

Lepre in letargo diurno

Pinza frita

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.

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 80,00 bevande escluse.

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 50,00.

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.



OTANIC