



Guida attraverso le esperienze sensoriali

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

È la sintesi di questo luogo.

Ottobre - Novembre 2020

Esperienze

Anima
#rinascita

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

Elogio all'Autunno

Anguilla laccata all'aceto di mele cotogne, erbe croccanti

Risotto ai chiodini, senape e midollo

Fusillo all'orzo, olio di canapa, animelle e tartufo

Germano reale allo spiedo, noci e biette scottate, Torchiato di Fregona

Soufflé di castagne, coulis di melograno, gelato al Malaga

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

Tiramizucca

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 | Euro15

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.