



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

Autunno Inverno  
2023-24

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.

# Anima

New Wave

Tra le dimensioni,  
l'Anima è quella  
che non si può catturare.  
È l'essenza della cucina tradotta in un  
risultato inedito.

Dagli Assaggini all'italiana  
sia vegetali che di pesce  
Ai classici di carne  
Ai primi piatti,  
simbolo della nostra tradizione  
Ai secondi alla brace

Riscopriamo la nostra  
grande cucina,  
per una nuova  
gastronomia italiana.

Creazione di sette piatti.

Menù Degustazione  
servito unicamente per tutto il tavolo.  
Euro 100,00 bevande escluse.

Mescita  
percorso degustazione vini  
in abbinamento Euro 60,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero  
comportare una variazione di prezzo.

# Corpo

## Sottobosco

Carciofo, granceola, fichi e porri

Zuppetta di pesce, bruschetta alle erbe e  
aglio nero

Brasato crudo

.

Risotto cannocchie, broccolo di Bassano  
e mandarino

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

.

Coda di rospo alle olive nere,  
soffice di finocchio

Germano reale, biette e noci di Milhac

.

## Tiramizucca

Soufflé di castagne, coulis di melograno,  
gelato al Malaga

### Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

3 portate Euro 70,00.

5 portate Euro 110,00.

8 portate Euro 150,00.

Bevande escluse.

### Alla Carta

Euro 40,00 a piatto - Dolci Euro 20,00

### Mescita

percorso degustazione vini  
in abbinamento menù 5-8 portate  
Euro 80,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero  
comportare una variazione di prezzo.



OTANIC