

LIBERO

Menù degustazione “al buio” per tutto il tavolo

seguendo al meglio le stagioni
contrastando la routine
divertendoci.. noi e Voi

5 Portate: 65 €

5 Portate Vegetariano: 55 €

-

7 Portate: 85 €

-

11 Portate: 140 €

Abbinamento vino

3 calici: 28 €

3 calici superiore: 50 €

P A S S I

percorso in evoluzione

Melanzana

sesamo, yogurt

Il Pieno

pieno in brodo, toast di bollito, salsa verde

Cipolla dorata di Parma

bottone di cipolla e parmigiano, timo

Come un bollito

wagyu, miso, carota

Latte e miele

parfait al miele, burro bruciato, camomilla, meringa di latte

70 €

Eventuale abbinamento vini 40 €

SALUMi

Culatello (Salumificio CroceDeLizia)

16 €

Cicciolata (Salumificio CroceDeLizia)

10 €

ANTIpaSTi

Uovo 63 C°, fagioli dell'occhio, gola fondente,
farro, grano saraceno,
crema inglese di parmigiano 30 mesi

16 €

Trota iridea del Fusinaro marinata,
rapa, mela, acetosa e levistico

18 €

Melanzana, sesamo, miso, limone

16 €

Animella laccata, lattuga, nocciola

20 €

PRiMi PiATTi

Tortellino di stracotto di wagyu,
cannellini, kimizu, timo

18 €

Cavatello di pasta fresca, cerfoglio,
lumache allo spiedo, senape

18 €

Fusillone Panarese, barbabietola,
ostrica, kimchi, yogurt

22 €

SECONDi PiATTi

Piccione d'Anjou alla brace, coscette confit,
variazione di barbabietola,
emulsione di miso e scalogno

32 €

Rombo, wakame, lievito,
asparago bianco fermentato

30 €

Controfiletto di cervo alla brace,
porro, more fermentate, tartufo nero estivo

36 €

DOLCI

Sesamo nero, the macha, pesca
€ 10,00

Albicocca, limone, yogurt, pepe nero
€ 10,00

Zabaione al Marsala, caramello, a
rachidi salate, semola
€ 10,00

Parfait al miele, burro bruciato,
camomilla,
meringa di latte
€ 10,00