

[I Classici]

130 euro

Aperitivo di benvenuto

•

Il cervo e la sua evoluzione

Lampone, senape, erba ruta, e chips croccanti

•

Uovo di Selva

Sedano rapa, vaniglia e caffè

•

“Eravamo come pane e burro”

•

Piccione di Laura Peri

Pane, cipolla e alloro

oppure

Filetto di vitellina dei Fr.Varvara

Pepe fresco e patate fritte

•

Il mio riso Nino Bergese

*Riso Carnaroli Riserva San Massimo, burro, parmigiano,
agrumi e riduzione di carne*

•

Sicilia

•

Il rimedio della nonna

Latte, miele di castagno, cognac, alloro e limone

•

Piccola Pasticceria

[Abbinamento vini]

5 calici - 65 euro

À la Carte

3 portate [di cui 2 salate + 1 dolce] € 115

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 135

I Menù Degustazione per la loro complessità si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo, sono obbligatori oltre i quattro commensali. I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalarci subito qualsiasi genere di allergia o intolleranza al momento della comanda; sarà nostra premura fornirVi la lista degli allergeni all'interno dei nostri piatti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

[Le Aromatiche]

140 euro

Aperitivo di benvenuto

•

Artemisia e Acetosa

Salmerino alpino, brodo di erbe

•

Artemisia Vulgaris

Scorzonera, panna bruciata e Pannerone

•

“Eravamo come pane e burro”

•

Artemisia [Dragoncello]

Orata, salsa alla vernaccia e vongole, carciofo

•

Artemisia [Assenzio]

Fusillone Pastificio Massi, banana, pompelmo rosa e caviale d'aringa

•

Sicilia

•

Artemisia [Abrotano]

Cioccolato e tamarindo

•

Piccola Pasticceria

[Abbinamento vini]

5 calici - 65 euro

[Incursioni Aromatiche]

€ 160

*7 portate a scelta dello Chef per raccontare
la sua storia tra Classici e Aromatiche*

[Abbinamento vini]

6 calici - 75 euro

À la Carte

3 portate [di cui 2 salate + 1 dolce] € 115

4 portate [di cui 3 salate + 1 dolce] € 135

In base alla disponibilità del mercato e per esigenze tecniche alcune materie prime e preparazioni potrebbero essere state abbattute a temperatura negativa -18°C o surgelate all'origine