

L'istinto di sperimentare nuovi sapori, sfruttando l'eccellenza delle materie prime, ci ha portato all'idea di voler soddisfare anche la vostra curiosità, per questo proponiamo di lasciarvi andare a una varietà di giuste porzioni, permettendoci di condividere le nostre idee sempre in evoluzione.

"ELSA"

(esclusivamente per tutti i componenti del tavolo)

Entrée

CALAMARO ALLA FIAMMA

radicchio, limone marinato, salsa al pepe

MEZZE MANICHE

gamberi, alghe, infuso di limone

CARCIOFO BRASATO

cremoso di zucca, latte di mandorle, caffè

PETTO D'ANATRA

ketchup di rapa rossa, belga arrostita

Predessert

DESSERT a piacere dalla carta

Piccola pasticceria

55,00

La composizione "Elsa" è comprensiva di coperto.

Servizio, coperto.

4,00

Il pesce destinato al consumo a crudo o parzialmente cotto è soggetto al trattamento di abbattimento come prescritto dal regolamento Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

APERITIVI al calice

PERTINELLO “Extra brut” Pertinello, Sangiovese m.classico, Emilia-Romagna	6,00
SANSEVÉ “Satèn brut” Monterossa, Franciacorta, Chardonnay, Lombardia	8,00

PIETANZE

CRUDO DI SALMONE insalata di carciofi, gel di carote e pompelmo, quinoa	14,00
CALAMARO ALLA FIAMMA radicchio, limone marinato, salsa al pepe	14,00
CARCIOFO BRASATO cremoso di zucca, latte di mandorle, caffè	14,00
MEZZE MANICHE gamberi, alghe, infuso di limone	14,00
RISOTTO VIALONE NANO estratto e ragù di funghi	14,00
RAVIOLI DI AGNELLO cavolo bianco, fondo bruno, nocciole	14,00
BACCALÀ PIL PIL finocchi, latte, profumi di agrumi	14,00
CONIGLIO DISOSSATO coscio e cavoli, lombo dorato, salsa di acciughe	14,00
PETTO D'ANATRA ketchup di rapa rossa, belga arrostita	14,00
FORMAGGI degustazione guidata di formaggi italiani	14,00

