

Tradizione in evoluzione

*Un viaggio di sapori dal Sud al Nord
con prodotti italiani ed internazionali che la terra e il mare ci offrono in questo periodo dell'anno*

Branzino selvaggio dell'Adriatico,
Kaluga Amur, anguria, levistico, yuzu e yogurt
Euro 41,00

Stinco di maialino,
Iberico Bellota, albicocca e asparagi
Euro 39,00

Spaghetto alla chitarra,
ricci di mare, vongole veraci, plancton e aglio fermentato
Euro 38,00

Orecchietta di patata alla menta piperita,
agnello e ginepro
Euro 38,00

Astice,
carota bio, mandorle e avocado
Euro 52,00

Melissa,
crispy al cacao e lampone
Euro 26,00

*Menù a 6 portate
Euro 150,00 a persona*

Omaggio alle Dolomiti

*Un percorso di gusti e consistenze
che caratterizzano la mia filosofia nel territorio*

Wagyu del Renon,
foie gras, rabarbaro e lampone
Euro 43,00

Gnocco di Polenta,
speck, Graukäse, piselli e santoreggia
Euro 36,00

Cervo,
pesca, erbe di campo e finferli
Euro 48,00

Canederlo di ricotta,
prugne di Laion e gelato al panpepato
Euro 25,00

*Menù a 4 portate
Euro 120,00 a persona*

Terra

*Delicate creazioni che nascono dalla natura
trasformate in arte*

Il Porcino... e il sottobosco

Euro 33,00

Pasta e pomodoro

Euro 31,00

La Melanzana

Euro 32,00

Cocco, mango e frutto della passione

Euro 24,00

Menù a 4 portate

Euro 100,00 a persona

Lo Chef Mario Porcelli propone tre menu degustazione
che per la loro complessità di preparazione
non possono essere modificati
e si intendono per tutto il tavolo.

Alcuni prodotti freschi di origine animale o vegetale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04