

I nostri Menù Degustazione

La Passione e l'Intuizione...

*Il menù che vi propongo è un viaggio di sapori dal Sud al Nord
con prodotti che la terra e il mare ci offrono in questo periodo dell'anno*

Storione, Sharon kaki, radicchio tardivo, lemongrass e caviale Baikal

Maialino Iberico, Pata Negra, mela cotogna, cavolo viola in osmosi

Gnocco di rapa rossa,
capretto da latte, lamponi, aria al ginepro e verzin

Schlutzkrapfen...secondo la mia visione

Salmone scozzese, miso, castagne, rabarbaro e pak choi

Soffice al cioccolato Opalys, mandarino e zucchero muscovado

Menù a 6 portate - Euro 115,00 a persona

**I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
non possono essere modificati e si intendono per tutto il tavolo*

Tra Mare e Montagna...

un viaggio di gusti e consistenze che caratterizzano la mia filosofia e il mio stile culinario!

Scamone di manzo Wagyu del Renon, panna caramellata, zucca moscata e mandarino

Fettuccine al sentore di yuzu, gambero rosso, triglia,
shiitake, cavolfiore e aglio nero fermentato

Cervo, terra, pera, cardoncelli e porro

Sfera ghiacciata al cocco, rum Zacapa, mango e cacao

Menù a 4 portate - Euro 95,00 a persona

**I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
non possono essere modificati e si intendono per tutto il tavolo*

Per cominciare...

Storione, Sharon kaki, radicchio tardivo, lemongrass e caviale Baikal

Euro 28

Carciofo Tudela, topinambur, uovo di quaglia e tartufo nero pregiato

Euro 25

Scamone di manzo Wagyu del Renon,
panna caramellata, zucca moscata e mandarino

Euro 29

Maialino Iberico, Pata Negra, mela cotogna, cavolo viola in osmosi

Euro 28

Calamaretti spillo, king crabs confit,
crema di erbe, Tobiko, nuvola di zenzero

Euro 26

Paste e risi...

Fettuccine al sentore di yuzu, gambero rosso, triglia,
shiitake, cavolfiore e aglio nero fermentato

Euro 27

Risotto Vialone Nano, Glacier 51, carota bio e salicornia

Euro 30

Schlutzkrapfen...secondo la mia visione

Euro 25

Fagottino di faraona ruspante "Borgogna",
mugnoli, maggiorana, sedano rapa e formaggio di malga

Euro 27

Gnocco di rapa rossa,
capretto da latte, lamponi, aria al ginepro e Verzin

Euro 27

Portate principali...

Abalone Galician, codium, polipo S. Spirito,
mela, sedano e limone

Euro 41

Cervo, terra, pera,
cardoncelli e porro

Euro 37

Agnello inglese, frutta secca,
menta, rosa canina, erbe al sentore di pino cembro

Euro 37

Salmone scozzese,
miso, castagne, rabarbaro e pak choi

Euro 37

Zea Mays,
miglio, porcini e formaggio Casolet

Euro 28