

Menù della **Cena**

Illustrazioni della sera

Ikebana

Menù degustazione*

— 40,00

Benvenuto

della cucina

Antipasto

6/8 Asparago bianco, paté di edamame, maionese di mandorla alla curcuma e crumble di mandorla dolce con fiori di stagione.

— 16,00

Primo

6 Risotto Carnaroli con miso di carciofi mantecato allo zenzero e scorzette di limoni con pisellini novelli e i suoi germogli.

— 20,00

Secondo

6/12 Il nostro tempeh glassato in salsa teriyaki, pomodori verdi, pesto di avocado e rosso di fragola salata.

— 19,00

Dolce

5/8 Crema Catalana di anacardo, confit di mago, arachidi sabbiate e lamponi freschi.

— 10,00

*Vini esclusi

Coperto 2,00

Allergeni

1 Cereali (glutine), 3 Uova, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini.

Mosaico

Menù degustazione*

— 42,00

Benvenuto

della cucina

Antipasto

1/7 Flan di ricotta fresca artigianale, zucchine alla fiamma e frollina di farro con terra di olive di Taggia e fiori di zuccina disidratati.

— 18,00

Primo

1/3 Agnolotti del Plin in pasta gialla da uova biologiche con cicoria di campo e fagioli cannellini, salsa Bernese di carote novelle, agretti scottati e contrasto balsamico.

— 19,00

Secondo

7 Rösti di patate rosse di montagna, cubetti di funghi cardoncelli e peperoni friggirelli con fonduta di formaggio Bagoss.

— 20,00

Dolce

1/7 Crumble di fragole, rabarbaro e mele rosse con gelato al fior di latte.

— 10,00