

Menù della **Cena**

Illustrazioni della sera

Ikebana

Menù degustazione*

— 45,00

Benvenuto

della cucina

Antipasto

Gazpacho di meloni e menta, quenelle di avocado e finocchio con polvere di olive di riviera.

— 16,00

Primo

Risotto carnaroli ai fiori di zucca e battuto di prezzemolo, emulsione di miso e sfera di preziosi funghi.

— 20,00

Secondo

6 Melanzana lunga nera glassata in salsa Denkagu su carpaccio di cetrioli, il nostro Tempeh e rosso di pomodori arrostiti.

— 19,00

Dolce

8 Piccola Cheesecake ai limoni di Siracusa su salsa di albicocche fresche.

— 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*

— 45,00

Benvenuto

della cucina

Antipasto

1/3/7 Biscotto di segale con morbido provenzale ai pomodorini zebrati cotti in sale e zucchero su pesto leggero di basilico fresco.

— 18,00

Primo

1/7/9 Fiori di pasta fresca con ripieno di melanzane affumicate su fondente di grana padano mantovano, sedano croccante e contrasto di pesca nettarina.

— 19,00

Secondo

7 Cecina di lenticchie rosse e kimchi, peperoni lombardi, avocado, crema di crescenza su acqua di pomodori gialli.

— 20,00

Dolce

1/7 Brownies ai cioccolati su coulis di frutti di bosco e gelato alle arachidi salate.

— 10,00