

# Menù della **Cena**

Illustrazioni della sera

## Ikebana

5/6/8 Menù degustazione\*

— 45,00

### Benvenuto

della cucina

### Antipasto

Crostone di polenta bianca con farina di mais Biancoperla e Saòr di Fagioli Diavoli Rossi dei Monti Sibillini.

— 16 ,00

### Primo

La nostra versione della zuppa di Ramen, incontro tra Oriente e Occidente.

— 20 ,00

### Secondo

Trancetto di zucca Kuri rossa arrostito su fonduta di anacardi, funghi Pleurotus alla piastra e patè di Edamame.

— 19 ,00

### Dolce

Tortino caldo di Banane equosolidali bio su crema dolce di arachidi e lamponi Regina.

— 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

1/3/6/7/11 Menù degustazione\*

— 45,00

### Benvenuto

della cucina

### Antipasto

Lumpia mantovana (involtino croccante di pasta di riso con verdure condite all'orientale) su avocado maturo e salsa Coreana agrodolce.

— 18 ,00

### Primo

Risotto di riso Carnaroli "Iris" da coltivazione in asciutta, riduzione di barbabietola rossa, crema avvolgente di gorgonzola e verde di rapatura con erba cipollina.

— 19 ,00

### Secondo

La nostra versione dell'Okonomiyaki con farina di castagne della Valle Camonica, maionese di mandorla al Wasabi, salsa alioli e prezzemolo.

— 20 ,00

### Dolce

Tortino caldo di cioccolato con fave di cacao dal cuore fondente e salsa di agrumi autunnali.

— 10 ,00