

Ikebana

Cipolla

dorata cotta nella sua buccia su sale dolce di salina, glassata in salsa teriyaki di balsamo modenese, hummus di fagioli cannellini e terroso di semi oleosi tostati.

«Ci hai fatto piangere senza ferirci.»

— 16,00

Risotto

di riso Carnaroli coltivato in asciutta con cremoso di zucca e limoni di Siracusa fermentati, salsa di melograno e crema di noci.

«Raggio di luce convertito in frutto, il minuscolo fuoco di un pianeta.»

— 24,00

Carciofo

tornito invernale ripieno di porri e patate su crema di topinambur arrostiti e contrasto al mandarino.

«Foglia per foglia spogliamo la delizia e mangiamo la pacifica polpa del suo cuore verde.»

— 24,00

Lingotto

di cioccolato fondente profumato ai fiori di cannella su coulis di mirtillo nero selvatico e sesamo croccante.

«Così dalle radici oscure e nascoste potranno uscire danzando la fragranza e il velo verde della primavera.»

— 10,00

Versi tratti da *Le odi elementari* di Pablo Neruda.

Menù degustazione

— 50,00

Selezione di tre vini

— 20,00

Mosaico

Uovo

cotto morbido a bassa temperatura con crema di cavolfiore bianco impreziosito con pistilli di zafferano naturale e cosparso di briciole croccanti del nostro pane.

«Ognuno di noi è un uovo, un'anima racchiusa dentro un guscio fragile.»

Haruki Murakami, *Always on the side of the egg*.

— 18,00

Spaghetto

di grano duro mantecato con burro di lievito essiccato, polvere di sommacco su passatina di mela renetta.

«Vagando per i suk, per le strette vie, per i mercati e le piazze, incontravo gli altri, la gente che ha sempre vissuto là e che non capivo; ed erano per me come me stesso.»

Elias Canetti, *Le voci di Marrakech*.

— 22,00

Tempeh

fatto in casa con barbabietola cotta in sinfonie di aromi invernali, riduzione di uva corvina e crema di sedano rapa.

«Un nuovo suono sorse nel cielo, alto, il più dolce che abbia mai sentito. Sinfonie di note cadevano come pioggia in cerchi perfetti e infiniti.»

Colin McPhee, *Una casa a Bali*.

— 24,00

Cotta

di latte aromatizzato al cardamomo nero del Nepal con contrasto di frutto della passione e crumble d'avena.

«Avvicinandosi, il viaggiatore finalmente capisce: il fine del viaggio è il viaggiare stesso e non l'arrivare.»

Tiziano Terzani, *Mustang. Un viaggio*.

— 10,00

Il pane è impastato e cotto nella nostra cucina con lievito madre e farina biologica Iris.

L'acqua, servita in vetro, è microfiltrata e mantiene così le sue caratteristiche organolettiche.

Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi al personale.