

Ikebana

Un'accurata composizione di ingredienti 100% vegetali ispirata ai saperi della cucina orientale.

Asparagi

bianchi di Bassano, crema di edamame e maionese alla curcuma su terra scura di mandorla e germogli novelli.

— 16,00

Risotto

Carnaroli, crema di piselli, crescita di anacardi, rosso di fragola, popcorn di zizania acquatica e fiori di primavera freschi.

— 24,00

Carota

di primavera cotta lentamente, laccata in salsa dengaku, fiori di sambuco disidratati, pesto di coriandolo fresco, dukkah alla moringa.

— 22,00

Crema catalana

di mandorla, giallo di mango e piccole arachidi sabbiate.

— 10,00

Sipario

Un menù che cambia ogni giorno a scelta dello Chef, composto da tre portate, per svelarti il meglio della nostra cucina.

Un antipasto / Un primo - o - Un secondo / Un dessert

Menù degustazione Ikebana e Mosaico

— 50,00

Menù degustazione Sipario

— 35,00

Selezione di tre vini

— 20,00

Mosaico

Un armonico percorso vegetariano con materie prime biologiche per un viaggio inedito tra culture e sapori.

Sformatino

di ricotta fresca, su biscotto tostato al farro, pakchoy spadellati profumati alle fave di tonka, pesto verde di erbe spontanee, bagnet rosso alla piemontese.

— 18,00

Raviolo

in rettangolo, ripieno di patate rosse e verza aromatizzata al pepe selvatico del Nepal, salsa al rosso di annatto e fiori di calendula essiccati.

— 24,00

Seitan

fatto in casa in cubo croccante, erbe di campo saltate, salsa harissa profumata al bergamotto e rapanelli fermentati.

— 24,00

Mele e rabarbaro

arrostiti, coulis di fragole, gelato al fior di latte e crumble alle fave di cioccolato.

— 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.