

Menù della **Cena**

Ikebana

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

Gazpacho

di pomodorini gialli e anguria, sfera verde di legumi e mela estiva.

— 16,00

Risotto

cotto in brodo di alga bruna giapponese, crema di carote bruciate, gastrique di lampone, olio di clorofilla, polvere di peperone rosso.

— 24,00

Zucchini

tonda arrostita con ripieno mediorientale, salsa speziata agrodolce all'ananas.

— 22,00

Cheese cake

alle pesche, salsa al tamarindo con balsamico e albicocche, sciroppo allo zafferano.

— 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

Mosaico

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

Tomino

di anacardo alla plancia aromatizzato alla paprika affumicata, melanzana croccante, cremoso di avocado e fragole, centrifugato di cetriolo.

— 18,00

Raviolo

di pasta gialla, ripieno con ricotta 2 lattini e lievito di birra, olio di gemme di pino mugo e salsa alle ciliegie di Vignola.

— 24,00

Fainà

di ceci con verdure estive fermentate, crema di crescenza, aspro di albicocca selvatica, friggittello verde, salsa di pane raffermo e pomodorini.

— 24,00

Sotto la spuma

...il sottobosco

— 10,00

Ikebana e Mosaico

— 50,00

Sipario

— 35,00

Selezione di tre vini

— 20,00

Acqua

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

— 2,00

Pane e coperto

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

— 3,00

Allergeni

Per consultare la lista degli allergeni rivolgersi al personale.