

Appunti di viaggio — 60,00

Un percorso di 6 portate vegane create artigianalmente nella nostra cucina a partire da materie prime vegetali, locali e biologiche.

Un mondo di gusti bilanciati e di colori, da esplorare con curiosità.

Benvenuto della cucina

Polpettine Kabar di pane con verdure di stagione
aromatizzate con maionesi di mandorla alla menta cervina
e all'Assoluta di rosa marocchina

— 16,00

Ramen tiepido di miso bianco
con spaghetti di riso e verdure croccanti

— 20,00

Tisana fredda di erbe e fiori *Wilden Herbals*

— 5,00

Scaloppa di tempeh glassato in salsa Satay
con carote della val di Gresta arrostiti ed erbe spontanee

— 24,00

Assaggio dei nostri formaggi fermentati di frutta secca
accompagnati da chutney di mango e zenzero

— 15,00

Budino al latte di cocco e anacardi
aromatizzato allo zucchero grezzo *Jaggery kithul* e salsa all'ananas

— 10,00

Arrivederci della cucina

Due menù che cambiano ogni sera per svelarti il meglio della nostra cucina.

Chiedi cosa celano o lasciati sorprendere.

Siparietto — 36,00

Benvenuto
Antipasto
Un primo - o - Un secondo
Dessert

Sipario — 45,00

Benvenuto
Antipasto
Primo
Secondo
Dessert

*Un inno al riso Carnaroli bio,
in un crescendo d'intensità di sapori e colori.
Tre risotti, dal più delicato al più intenso.*

Risograph — 38,00

Benvenuto
I risotti
Dessert

Selezione di 3 vini

— 20,00

Acqua

*L'acqua, servita in vetro,
è microfiltrata e 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*