

Appunti di viaggio — 62,00

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

Antipasto

Piccolo tacos di granoturco bianco, fagioli neri e porro mantovano in saör, cremoso di avocado e misticanze spontanee.

— 15,00

Primo

Gnocchi di patate bianche arrostiti, fermentato di verza e cipolla, salsa di mandorla allo zafferano.

— 20,00

Tisana

di erbe e fiori

— 5,00

Secondo

Frittella di ceci e cavolfiore bianco al profumo di limoni verdello e curry di Goa, crema di soia allo zenzero e cocco.

— 23,00

Assaggi

di cagliata di anacardo e mandorla servite con riduzione di frutta.

— 15,00

Dolce

Cioccolato della Costa d'Avorio con banane e ananas essiccati, croccante di avena.

— 10,00

Arrivederci della cucina

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

Chiedi cosa celano o lasciati sorprendere.

Sipario — 45,00

Benvenuto
Antipasto
Primo
Secondo
Dolce

Siparietto — 36,00

Benvenuto
Antipasto
Primo - o - Secondo
Dolce

Selezione di 3 vini

— 23,00

Acqua

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

— 2,00

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
Tre risotti
Dolce

Pane e coperto

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

— 3,00

Allergeni

*Appunti di viaggio
6/13*

*Siparietto, Sipario e Risograph
1/6/7/11/13*