

Grand Degustazione

*L'orto in festa **

*Acque profonde **

Il lungo viaggio del salmone

*Madre Terra **

*Il miracolo del San Pietro **

*Interni **

*Sotto un manto di piume **

*Petali di rose e nettare di fragole **

Coccole dolci

90 euro cad.uno possibilità abbinamento vini 40.00 euro

Degustazione di Terra

Il benvenuto della cucina

*Madre Terra **

Tra morbide carni

*Tenero e profumato **

*Terra, dolce terra **

Coccole dolci

70 euro cad.uno possibilità abbinamento vini 25.00 euro

Degustazione di Mare

Il benvenuto della cucina

Gamberi e Lavanda

In fondo al mare

*Al verde! **

Millefoglie di tè verde

Coccole dolci

70 euro cad.uno possibilità abbinamento vini 25.00 euro

Antipasti

Intensità di tonno • la sua tartare con un biscotto salato, salsa Guacamole e prugne Umeboshi

24,00 euro assaggio 20,00 euro

*Acque profonde** • false tagliatelle ai frutti di mare con uova di pesci*

24,00 euro assaggio 18,00 euro

Gamberi e Lavanda • tartare di gambero rosa racchiusa in un cannolo croccante su una crema di piselli e una meringa alla lavanda

22,00 euro

*L'orto in festa** • fresche e croccanti verdure di stagione in diverse consistenze tra fiori, colori e una citronette con aceto balsamico*

22,00 euro

*Madre Terra ** • uovo morbido cotto a bassa temperatura su crema di ceci, tartufo, cialda croccante di polenta*

22,00 euro

Pesche, vino passito, scaloppa di foie gras

24,00 euro

Primi Piatti

Il lungo viaggio del salmone • su uno spaghetti alla canapa, una crema di cavolfiore e la pancetta croccante

24,00 euro assaggio 20,00 euro

In fondo al mare • aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di morbido formaggio

24,00 euro assaggio 20,00 euro

Tra morbide carni • cannelloni ripieni di anatra, le verdure, la mostarda

24,00 euro

A passo di Lumaca • su un tortello e una crema di topinambur

24,00 euro assaggio 20,00 euro

Secondi Piatti di Pesce

*Il miracolo del San Pietro * • il pesce è cotto a bassa temperatura con un finto pomodoro e una terrina di patate*

35,00 euro

*Al verde! * • branzino tra i legumi e un infuso di zenzero ed erbe*

35,00 euro

Secondi Piatti di Carne

*Interni * • animelle servite con crema di aglio nero, senape in grani e scorzanera*

28,00 euro

*Tenero e profumato * • controfiletto di agnello con le erbe aromatiche e cipolla gratinata*

33,00 euro

*Sotto un manto di piume * • piccione con carote e foie gras*

38,00 euro

Formaggi

*Selezione dei migliori formaggi bergamaschi **

20,00 euro

*Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse **

con 48 mesi di stagionatura e le mele candite

18,00 euro

Dessert

*Giro del Mondo **

la frutta e i suoi sorbetti: di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze

*Petali di rose e nettare di fragole **

su una bavarese e il suo sorbetto

Millefoglie di tè verde

Tra gli strati in una crema pasticcera e nel sorbetto che l'accompagna

*Terra, dolce terra **

dessert rinfrescante e vegetale a base di crema di carote, sorbetto di zenzero e cioccolato bianco, tegole di meringa e fave di cacao

*Sognando i caraibi **

crema di cioccolato e rum racchiusa in una sfera di lamponi, ganache al mango e il suo sorbetto

16 €